01 März | April | Mai 2018 5,00 €

finetobacco

Die Welt perfekt genießen

HAVANNA
HABANA – STADT DER ZIGARREN

PFEIFEN TABAK
KLEINE JUWELEN FÜR LIEBHABER

BOURBON WHISKEY
AMERICA FIRST

BOXPRESSED ZIGARREN
EINE BESONDERE VITOLA FÜR SIE GETESTET

FINE LIFE
EDLE BRÄNDE UND TRAUMHAFTE STRÄNDE

Janina Hartwig
einfach himmlisch

Davidoff

Davidoff 50 1968 - 2018

Winston CHURCHILL®

CIGARS OF CHARACTER

VIELSCHICHTIGE MISCHUNGEN, SO FACETTENREICH WIE DER MANN SELBST

UM SIR WINSTON CHURCHILLS LEBENSLANGES STREBEN ZU REFLEKTIEREN, DAS LEBEN IN ALL SEINER REICHHALTIGKEIT ZU KOSTEN, KREIERTEN DAVIDOFFS MASTER BLENDER KOMPLEXE MISCHUNGEN AUS SPEZIELL GEREIFTEN NICARAGUANISCHEN, ECUADORIANISCHEN, MEXIKANISCHEN UND DOMINIKANISCHEN TABAKEN. FEINSTE ZIGARREN, EBENSO FACETTENREICH WIE DER MANN SELBST.

KOMPLEXE PERSÖNLICHKEIT · KOMPLEXE ZIGARREN

#timebeautifullyfilled davidoff.com

Rauchen kann tödlich sein

Was hätte eigentlich Knigge zu unserer heutigen Erziehung gesagt?

Liebe Leserinnen und Leser,

zunächst mag Ihnen die Überschrift meines Editorials etwas seltsam vorkommen. Aber vielleicht macht es Sie ja auch neugierig? Das würde mich freuen.

Die Benimm-Lehre von Knigge ist ja nicht ohne Widerspruch, wie wir alle wissen, aber sie begleitete zumindest lange Zeit mehrere Generationen. Generationen, die heute einen nicht unwesentlichen Anteil unserer Gesellschaft ausmachen. Und diese Menschen sind heute erwachsen, haben ihr Lebenswerk weitestgehend gestaltet und dürfen sich über mehr Zeit freuen. Zeit zum genießen, Zeit für die schönen Dinge im Leben. Ich darf Sie, verehrte Leserinnen und Leser dieser Zeitschrift, gerne zu dieser Zielgruppe rechnen.

Seit einigen Jahren nimmt die Verwunderung über den Verfall von Benimm-Kultur zu. Das digitale Zeitalter macht den Weg frei für superschnelle, manchmal unüberlegte oder auch freche Kommentare zu allem und gegenüber jedem. Email statt Brief, SMS statt Gespräch. Unpersönlich. Das birgt enorme Gefahren. Höflichkeiten werden zur Mangelware und laufen Gefahr, ganz zu verschwinden. Verrohung droht. Das ist auch in der Politik feststellbar. Aus Vernunftsregeln werden Regulierungen. Gebote werden zu Verboten. Widerspruch wird dem Mainstream untergeordnet und neutralisiert oder sogar im Keime erstickt. Der erwachsene Mensch verliert große Teile seiner Wertevorstellung auf schleichendem Weg.

Bestimmt gibt es sie noch, die stilsicheren und höflichen Menschen, die zuhören können und sich dadurch eine Meinung bilden. Danach teilen sie sich dann mit und man hört ihnen zu. Akzeptanz entsteht eben durch Kompetenz und Klasse. Die, die sofortige Beachtung und Recht haben wollen, bedienen sich heute allerdings meist schnellerer und oberflächlicher Kommunikationsarten. Da werden Shitstorms entfacht, weil man Ideologien durchpeitschen will. Da werden öffentlichkeitswirksame Klagen geführt, um Gesellschaft und Politik zu erziehen. Ich bin einfach mal so frei, die überstrengen Regulierungen von Tabakprodukten, die ideologisch geprägte Diesel-Debatte samt Fahrverboten und sogar die überstürzte Energiewende ohne intelligente Übergangsfristen in einen Topf zu werfen. Da wurde flugs entschieden, obwohl viele Maßnahmen kritisch gesehen wurden und wissenschaftlich oder wirtschaftlich fundierte Gegenargumente existierten. Es gewinnt derzeit die Getriebenheit. Getrieben von Interessen, beschleunigt durch den Einsatz von digitalen und manipulativen Einflüssen. Dabei ist ganz wenig Benehmen, ganz wenig Zuhören und auch ganz wenig Höflichkeit zu erkennen. Vielmehr wurde eine neue Benimm-Regel entworfen: die political Correctness. Ich entdecke darin sehr viel Potenzial für Manipulation, Populismus und ideologische Gesellschaftserziehung. Und deshalb würde ich mir wünschen, dass die nachfolgenden Generationen wieder etwas enger an die Werte herangeführt werden, die ein gutes Miteinander fördern und der Vernunft wieder einen höheren Stellenwert einräumen. Auf Moderne muss dabei nicht verzichtet werden. Auch nicht auf Tempo und Rasanz. Aber ich bin mir sicher, dass alles viel mehr Spaß macht und bessere Chancen für jeden entstehen, wenn gutes Benehmen wieder einen wichtigen Platz in Politik und Gesellschaft einnimmt.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine angenehme Lektüre dieser Zeitschrift, die Ihnen wieder zahlreiche Themen über Genuss und Lebensfreude höflich ans Herz legt. Und wenn Sie Wünsche an uns richten wollen, so hören wir Ihnen sehr gerne zu und werden bemüht sein, Ihnen diese Wünsche zu erfüllen. Daran haben wir Spaß.

Ihr

Bodo Meinsen
Verleger und Herausgeber
Fine Tobacco

FINE LIFE

35

06

18

PIPE TOBACCO
INDIAN SUMMER
Rauchen ist tödlich
INDIAN SUMMER
68

28
TABACALERA
PERDOMO
20th
ANNIVERSARY

56
Maker's
Mark
BOURBON WHISKY
STRAIGHT
RYE WHISKEY

24

INHALT

03 EDITORIAL

06 SMOKING ROOMS
Richtig exklusive Lounges in Berlin, Paris und St. Kassian

12 MAGAZIN
Gegen den Blues helfen nur ein paar ausgefallene Dinge

18 PORTRAIT JANINA HARTWIG
Die TV-Serie „Um Himmels Willen" scheint ihr auf den Leib geschrieben...

22 FINE PAIRINGS
Der Frühling steht vor der Tür – Zeit, für erfrischende Exotik

24 SERIE: HAVANNA – HABANA STADT DER ZIGARREN XI
Cigarren und Rum – eine perfekte Verbindung

28 CIGARREN-TASTING
Boxpressed – quadratisch, praktisch, gut

35 FINE LIFE
Freude an Genussoasen, feinen Bränden und exklusiven Stränden

56 BOURBON WHISKEY
100 Faces of Bourbon

62 JUBILÄUM
Mut, Vision und Charisma – 130 Jahre Villiger

68 PFEIFENTABAK
Auf der Suche nach dem Lieblingstabak

72 GENUSS-INTERVIEW
Einblicke in das Genussleben des Arturo Rendina

76 TREFFPUNKTE
Traditionell und hochprozentig

Impressum

HERAUSGEBER + VERLEGER
Bodo Meinsen

VERLAG
MMM Medien Marketing Meinsen
Inhaber: Bodo Meinsen
Chiemseering 11
D-85551 Kirchheim bei München
Tel.: +49(0)89-90 52 90 72
Fax: +49(0)89-90 52 90 73

Redaktion: Der Genussverlag
Theresienstr. 66 Rgb.
D-80333 München
Tel.: +49(0)89-80 07 61 41
Fax: +49(0)89-81 00 96 84

CHEFREDAKTEUR
Bodo Meinsen (V.i.S.d.P.)
meinsen@genussverlag.com

TEXTCHEF
Peter Gabler
redaktion@genussverlag.com

ART-DIRECTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

MITARBEITER DIESER AUSGABE
Jens Meyer, Claudia Puszkar

BILDREDAKTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

FOTOGRAFEN DIESER AUSGABE
Studio Jan Roeder, Schneider-Press, Shutterstock, Adelheid Wanninger

Titelfoto:
Schneider-Press

REDAKTIONSASSISTENZ
Petra Meinsen

ANZEIGENLEITUNG
Bodo Meinsen

VERTRIEB & ABONNEMENT-BESTELLSERVICE
MMM Medien Marketing Meinsen
Fax: +49 - (0)89 - 90 52 90 73
E-Mail: petra@medien-marketing-meinsen.de

DRUCK:
KASTNER AG das medienhaus
Schlosshof 2-6, D-85283 Wolnzach

ABONNEMENT-JAHRESBEZUGSGEBÜHR:
20,00 Euro (4 Ausgaben)
Anzeigenpreisliste auf Anfrage.

Alle Rechte vorbehalten. FINE TOBACCO und alle darin enthaltenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.
Eine Verbreitung ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages zulässig. Für unverlangt eingesandtes Text- und Bildmaterial wird keine Haftung übernommen.

TIMES BAR IM SAVOY HOTEL | BERLIN

Das Hotel Savoy ist seit jeher ein beliebter Treffpunkt von Autoren, Schauspielern und Intellektuellen. Henry Miller, Greta Garbo oder Maria Callas haben sich im Savoy Hotel schon wohlgefühlt. Romy Schneider, die Spaziergängerin von Sanssouci, konnte sich im Savoy unbehelligt bewegen. Die Diskretion des Hauses war ihr sicher. Ob sie in der zugehörigen Times Bar (Mo.-Sa.: 11.00 Uhr bis 2.00 Uhr, So. 12.00 Uhr bis 0.00 Uhr) auch die eine oder andere Zigarre geraucht haben, ist nicht bekannt. Für Zigarrenaficionado Thomas Mann wäre es ein Muss gewesen. Die Bar ist jedenfalls ein absoluter Ruhepol für Geniesser. Mit modernen Drinks und karibischen Cocktails zu gedämpfter Musik versinkt man in eine wohlige Stimmung fernab des Alltags. Ihren Namen erhielt die Bar aufgrund der zentralen, oktaederförmigen Säule, an der die verschiedenen Uhrzeiten der weltweiten Metropolen angezeigt wurden. Kenner und Liebhaber schätzen das Angebot an erstklassigen kubanischen Zigarren aus der Casa del Habano, dem luxuriösen Zigarrengeschäft in der Times Bar, das in Deutschland exklusiv unter kubanischer

THE ART OF SMOKING

ZIGARRENRAUCHER LIEBEN BEKANNTERMASSEN LUXURIÖSES AMBIENTE. AUCH WENN DIE SUCHE IMMER SCHWIERIGER WIRD, GIBT ES DOCH IMMER WIEDER FEUDALE RÜCKZUGSORTE FÜR ZIGARRENRAUCHER. DIESMAL SIND ALLE ÜBER JEDEN ZWEIFEL ERHABEN.

Lizenz beliefert wird. Die Casa del Habano Berlin wurde 1998 in der legendären Times Bar eingerichtet. Sie finden in der Casa del Habano Berlin in begehbaren Humidoren, auf zwei Etagen, alle jeweils verfügbaren Marken und Formate, sofern diese den besonderen Qualitätsansprüchen der Casa del Habano entsprechen. (Mo.-Sa.: 11.00 Uhr bis 20.00 Uhr)

Times Bar
Fasanenstr. 9-10
10623 Berlin
Tel.: +49 (0)30 31103 334
E-Mail: info@weinrot.berlin
www.weinrot.berlin/times-bar/

THE PENINSULA | PARIS

Im Herzen des eleganten 16ten Arondissements ist das luxuriöse Peninsula Paris zu hause. Stilgerecht in einem Französischen Bürgerhaus aus dem 19. Jahrhundert, außergewöhnlich renoviert. Luxuriöser kann man fast nicht absteigen. Wer hier residiert fällt dem Sozialstaat nicht mehr zur Last. Dazu gehört auch die luxuriöse Cigarlounge. Ein Diamant im Herzen von Paris. Hier werden neben Cigarren auch Drinks und Snacks serviert, bei entspannten Klängen. Wer keine eigenen Cigarren dabei hat,

kann natürlich welche erstehen, bestens gepflegt, versteht sich. Natürlich gibt es einen Fernseher um an einem entspannten Nachmittag die Sportereignisse verfolgen kann, während ihre Frau in den High-End-Shops in der unmittelbaren Nachbarschaft versucht ihr Vermögen zu reduzieren. In der Tat ein großes Hotel mit einer fantastischen Cigarlounge. Einziger Wermutstropfen: Nur für Hotelgäste. Mit dem nötigen Kleingeld wird sich aber sicher eine Lösung finden! (Tgl. von 15.00 Uhr bis 1.00 Uhr).

The Peninsula Paris
19 Avenue Kléber, Paris, France, 75116
Tel: +33 1 5812 2888, Fax: +33 1 5812 2999
E-Mail: ppr@peninsula.com
www.paris.peninsula.com

HOTEL & SPA ROSA ALPINA | ST. KASSIAN

St. Kassian in Alta Badia beherbergt ein Hotel der Extraklasse. Das Highlight des exklusiven 5-Sterne Hotels sind die 3 Michelin Sterne von Norbert Niederkofler. Es ist damit das erste 3-Sterne-Restaurant, das es in Südtirol gibt. Und das alles entwickelt und konzipiert aus einer Pizzeria, denn das war das ursprüngliche Restaurant des Hotels, bevor Norbert Niederkofler 1996 einen kleinen Teil der Pizzeria zum Restaurant St.Hubertus umfunktionierte. Der Anfang des kulinarischen Höhenflugs. Die Gäste der damaligen Zeit waren in erster Linie Freunde der Familie Pizzinini und Freunde des italienischen Rotweins. Denn bis über bayerische Grenzen hatte sich herumgesprochen, dass es bei Pizzinini Rotweine im Restaurant zu Preisen gab, wie man sie zuhause nicht einmal einkaufen konnte. In Lire natürlich. Im Gegensatz zu heute, war Rauchen damals kein Thema. Aber bekanntermaßen waren es ja die Italiener, die als erste mit fliegenden Fahnen ein Volk von Nichtrauchern wurde. Zumindest offiziell. Aber Geniesser rauchen halt einfach gerne ihre Zigarre, besonders in 5-Sterne Häusern. Und deswegen gibt es natürlich auch im Rosa Alpina ein eigenes Refugium.

Hotel & Spa Rosa Alpina
Strada Micurá de Rü, 20, I-39036 St. Kassian in Abtei (BZ)
Tel.: + 39 0471 849 500, E-Mail: info@rosalpina.it
www.rosalpina.it

VILLIGER

130th Anniversary

1888-2018

Feiern Sie mit uns 130 JAHRE
die Welt des Tabaks mit dieser limitierten, brasilianischen Jubiläumscigarre.

Ihr Heinrich Villiger.

Heinrich Villiger.

Rauchen ist tödlich

Weg mit dem Winterblues

Rein in den Frühling mit Reiseplänen zu den Whiskeydistillen, Cocktailstunde mit Freunden, exklusiven Cigarren und immer ein Auge auf den Po einer schönen Frau.

H.Upmann Robustos Añejados & Romeo y Julieta Petit Royales

Habanos Añejados – auf Deutsch „reifegelagerte Havanna-Cigarren" – ist ein noch recht junges Produktkonzept von Habanos. Mindestens fünf Jahre reifen diese vollständig von Hand gefertigten Cigarren unter perfekten Bedingungen, bevor sie auf den Markt kommen. Einzigartig an diesen Cigarren ist jedoch nicht nur die Tatsache, dass sie reifelagert sind. Auch die Formate machen sie zu etwas Besonderem, denn sie sind nicht Bestandteil des Standardsortiments der Marken. Robustos der Marke H.Upmann wurden bisher nur zweimal angeboten: in der Edición Limitada 2012 und in einem Reisehumidor. Durch die langjährige Reifelagerung von fünf bis acht Jahren erreichen die Cigarren eine erstaunliche Komplexität der Aromen. Alle Cigarren der Reihe Añejados erscheinen jeweils nur einmal und in streng limitierter Menge. Ein zweiter Ring und ein Aufkleber auf dem Deckel der Kiste kennzeichnet sie als „Habanos Añejados".

Ein weiterer „short smoke" macht sich auf, die Herzen der Habanos-Liebhaber zu erobern – die Romeo y Julieta Petit Royales. Sie eignen sich beispielsweise perfekt als Begleiter für einen Espresso. Die mittelkräftige Mischung bietet die vollen Aromen, die Ausgewogenheit und die Vielschichtigkeit der traditionsreichen Marke Romeo y Julieta. Die Cigarren kommen nun in markentypisch verzierten Kisten mit 25 Stück in den Handel. Später werden auch Karton-Etuis mit jeweils 3 Stück im praktischen Aluminium-Tubo folgen.

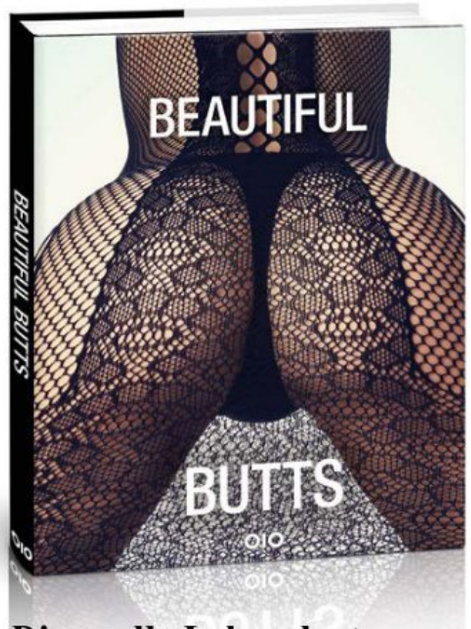
www.5thavenue.de

Gegen den Winterblues

Mit der »Easter Editon 2018« läutet Kohlhase & Kopp das Frühjahr ein. »Nach der dunklen Jahreszeit haben wir uns nach Farbe gesehnt. Die diesjährige Edition ist in ein kräftiges, leuchtendes Orange getaucht und bereitet dem Frühling mit ihrer Strahlkraft den Weg«, so Adam Kohlhase. Nicht nur optisch setzt diese Edition dem Winter ein Ende, auch geschmacklich geht es in die Vollen: Freuen Sie sich auf ein Aromenfeuerwerk aus spritziger Apfelsine, reifen Erdbeeren, erfrischender Limone und exotischer Maracuja. Winterblues adé! Das Tabakbild setzt sich aus goldgelbem Virginia, Black Cavendish, nussigem Burley und einem kleinen Anteil Broken Virginia zusammen. Die Limited Edition ist ab sofort erhältlich. **www.kohlhase-kopp.com**

Veterano, der Noble

Der noble spanische Brandy Osborne Veterano Reserva im Vertrieb der Eggers & Franke GmbH aus Bremen präsentiert sich ab sofort in neuer, hochwertiger Aufmachung, die den handwerklichen Charakter seiner Herstellung unterstreicht. Die edle Neugestaltung der Flasche stellt die Reserva-Qualität der Spirituose aus handverlesenen Weindestillaten stärker in den Vordergrund und illustriert die behutsame Reifung im Solera-Verfahren. Die serienmäßige Geschenkverpackung in Form einer klassischen Tube greift das neue Flaschendesign auf und rundet den Relaunch stilsicher ab. Seinen hohen Qualitätsanspruch unterstreicht das neue Flaschendesign des Veterano Reserva mit einer edlen Optik.
www.osborne.de



Die pralle Lebenslust

Dem Po in seiner ganzen Schönheit ist dieser Bildband gewidmet. Ausschließlich als Objekt der Begierde. Und das ist auch gut so. Es ist die hübsch anzuschauende Kehrseite weiblicher Fruchtbarkeit. Seit Menschendenken. Ob Aphrodisiakum erotischer Phantasien oder Gegenstand selbstkritischer Betrachtung. Pos sind Geschenke der Natur. Mal spärlich verhüllt, mal nackt. Oft für die Kamera verführerisch in Pose gebracht. Manches Mal wie zufällig aus dem Leben gegriffen. Pos in ihrer attraktivsten Form. Eine Hommage an die Weiblichkeit. Nur zum darauf sitzen viel zu schade. Ein Bildband, der Zeichen setzt. Gerade in Zeiten aufkommender Prüderie besonders wertvoll.

www.oiobooks.com

Zeitreise

LOUIS XIII präsentiert mit der Time Collection eine Serie von limitierten Abfüllungen, die jede für sich einen bedeutenden Meilenstein in der Geschichte dieses berühmten Cognacs verkörpert. Die erste Sonderedition beginnt mit dem Ursprung der Cognac-Legende und trägt den passenden Namen „The Origin – 1874“. Es ist der erste Meilenstein einer einzigartigen Serie, die in Zukunft alle zwei Jahre um ein neues Kapitel erweitert werden wird. Die edle Form zollt dem originalen Dekanter aus dem Jahr 1874 Tribut und beinhaltet die klassische LOUIS XIII Cuvée – eine kunstvolle Vermählung von 1.200 handverlesenen Eaux-de-Vie aus der Grande Champagne. Bei ausgewählten Fachhändlern zu einem UVP von 5.000 Euro erhältlich sowie in der LOUIS XIII Boutique in Peking.

www.teamspirit.de

Neu im Team.

Carlos Andrés (53) verstärkt seit Anfang des Jahres das Arnold André Dominicana Team von Petra Lindenschmidt, Vice President Arnold André Dominicana. In der neuen, strategisch wichtigen Abteilung International Sales Arnold André Dominicana verantwortet der Spanier die internationale Expansion des noch jungen Premium-Segments von Arnold André Cigars. Zuvor war er über 20 Jahre sehr erfolgreich für namhafte SchweizerZigarren-Unternehmen tätig. „Mit Carlos Andrés haben wir einen erfahrenen und anerkannten Strategen im Boot, der in der Welt der Premium-Zigarren und deren Luxus-Accessoires zuhause ist. Mit ihm sehen wir einer erfolgreicheninternationalen Entwicklung unseres Premiumbereichs entgegen“, freut sich Petra Lindenschmidt.

www.arnold-andre.de

Da steigt der Rauch auf!

Akra fügt seinem Sortiment an Wasserpfeifentabak die Marken „Escobar“ und „Cavalier“ hinzu. „Escobar“ ist in 20 unterschiedlichen Geschmacksrichtungen in 200 g Dosen und zu einem UVP von 16,90 € erhältlich. Der Wasserpfeifentabak der Marke „Cavalier“ ist hingegen in 16 verschiedenen Aromen verfügbar. Auch hier beträgt die Füllmenge pro Dose 200 g und die unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers liegt ebenfalls bei 16,90 €. Ein weiteres Highlight sind die neuen Liquids der Marke „Vivo“. Sie sind veröffentlicht unter dem Namen „Vivo Cloud X“. Durch den größeren Zusatz an Glycerin zeichnen sie sich durch enormes Rauchvolumen aus. Auch die verschiedenen Aromen kommen dabei sehr gut zur Geltung. Das Sortiment der Marke „Porsche Design“ wird um ein neues Stabfeuerzeug erweitert. Das Produkt ist in den Farben schwarz, grau, silber und titan erhältlich.

ww**w.akra-world.com**

Für Rioja Fans

Das spanische Familienweingut Bodegas Faustino steht wie kein zweites für Rioja. Das bekannte Rembrandt-Etikett ist für viele Fans der Region DAS Gesicht des Weinbaugebiets. Ergänzend zum bestehenden Sortiment bietet Faustino Weinliebhabern in Deutschland den neuen Premium-Wein Faustino Icon Edition an, der in perfekter Trinkreife auf den Markt kommt. Die Faustino Reserva Icon Edition besteht, wie für Faustino typisch, zu 95 Prozent aus Tempranillo und zu 5 Prozent aus Graciano. Die Trauben stammen von rund 35 Jahre alten Reben.

www.bodegasfaustino.com

The Dalmore Cigar Malt: Besonderer Genuss für Whisky- und Zigarren Afficionados

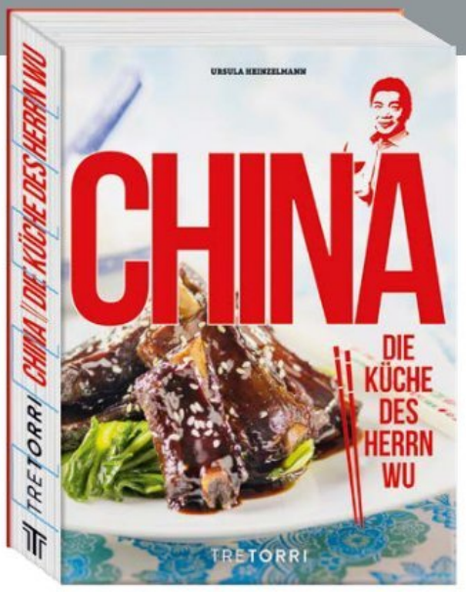
Die Dalmore Destillerie, die nördlich von Inverness beheimatet ist, steht seit über 170 Jahren für Top Qualität bei Single Malt Scotch Whiskys. Die atemberaubende Landschaft der östlichen Highlands bietet nahezu unerschöpfliche Ressourcen für die Whisky-Produktion. Das klare, reine Wasser, das bei Dalmore verwendet wird, stammt aus den Tiefen des oberhalb der Destillerie gelegenen Loch Morie, die Gerste wächst auf den fruchtbaren Böden der nahegelegenen Halbinsel Black Isle.

Gereift in alten Bourbon Whiskey, Sherry und Cabernet Sauvignon Fässern kann The Dalmore Cigar Malt perfekt mit einer Zigarre genossen werden. Dieser außergewöhnliche Whisky wird aus einer Auswahl von 10-15 Jahre alten

Single Malts kreiert, die in ex-Bourbon Fässern aus amerikanischer Weißeiche sowie Sherryfässern gereift sind. Seine endgültige Finesse erhält er durch das Nachreifen in Premier Cru Cabernet Sauvignon-Fässern. Dalmore Cigar Malt wird mit 44% vol. abgefüllt, um zu gewährleisten, dass der erlesene Geschmack des Whiskys perfekt mit edlen Zigarren harmonisiert.

Sein Bukett wird von süßlichen Tönen bestimmt, was von Zigarrenrauchern oftmals mit kräftigen und würzigen Zigarren genossen wird. Hier gilt wie immer, wenn es um Geschmack geht, dass jeder seine individuellen Vorlieben hat und für sich herausfinden kann, welche Zigarre mit welchem Getränk harmoniert. Dalmore bietet mit dem Cigar Malt auf jeden Fall ein höchst interessantes Angebot, dass selbstverständlich auch ohne Zigarre genossen werden kann.

www.thedalmore.com



Traditionell und authentisch

Rund 80 klassisch chinesische Gerichte finden Liebhaber der chinesischen Küche in einer vielseitige Menüauswahl aus Suppen, Vorspeisen, Gemüse-, Fisch- und Fleischgerichten: würzige bis scharfe Speisen aus Sichuan, feine Spezialitäten aus Jiangsu oder Mildes aus Shanghai. Die Rezepte sind einfach beschrieben und die meisten Zutaten im Supermarkt erhältlich. Unkompliziertes für jeden Tag, wie „gekochte Wantan in Chili-Öl“ oder pikant gewürztes „Knoblauch-Rind“ finden sich ebenso wie „gedämpfte Austern“ und „geräucherte Teeente“, die Herr Wu gerne für gesellige Weinabende vorbereitet.

www.tretorri.de

Davidoff Cigars bereichert seit 50 Jahren die Zeit von Zigarrenliebhabern

Davidoff Cigars feiert sein 50-jähriges Bestehen mit einer Reihe von Veranstaltungen sowie eigens angefertigten Zigarren und Accessoires, in denen sich die ungebrochene Philosophie widerspiegelt, seinen Kunden neue Geschmackserlebnisse zu bieten. Im Rahmen der Feierlichkeiten und nur für kurze Zeit trägt eine Auswahl von fünf legendären Davidoff-Zigarren einen speziellen weißen Jubiläumsring als Hommage an das weiße Original, das unvergessliche Kreationen wie die Ambassadrice, die No. 1 und No. 2 im Jahre 1968 zierte. Die Mischungen dieser außergewöhnlichen, renommierten Zigarren bleiben unverändert. Die fünf legendären Zigarren (Davidoff Signature No. 2, Davidoff Signature 2000, Davidoff Aniversario, Special R, Davidoff Aniversario No. 3 und Davidoff Aniversario Entreacto) tragen in den USA bereits den Jubiläumsring.

Camacho, die weltweit führende Zigarrenmarke für Furchtlose, freut sich, ihre dritte von Meisterhand gefertigte Edition vorstellen zu dürfen, die Camacho Nicaraguan Barrel-Aged. Das Geschmackserlebnis der Camacho Nicaraguan Barrel Aged beginnt mit dem süßen, würzigen und eichigen Aroma, das für Corojo aus der Region Estelí typisch ist. Der Tabak wird dann in alten nicaraguanischen Rumfässern gereift. Diese wurden aufgrund ihrer optimalen Feuchtigkeit ausgewählt und bieten wegen ihrer Komplexität eine völlig einzigartige Erfahrung. Die leichten Röststoffe, verbunden mit Leder und Eiche, werden mit süßen Aromen, etwas Karamell und dem gereiften Rum abgerundet. Schließlich verstärkt der Camacho Powerband™- Bündelungsprozess diese komplexe Kombination, was zu einer aromatischen Explosion führt.

www.davidoff.com

Jens Schrader zum Marketing-Direktor berufen

Die Arnold André GmbH &Co.KG, Deutschlands größter Zigarrenhersteller, hat seinen Direktorenkreis erweitert. Mit Wirkung zum 1. Januar 2018 wurde der bisherige Leiter Marketing, Jens Schrader, zum Marketing-Direktor berufen. Insgesamt umfasst diese Führungsebene des Unternehmens jetzt sechs Direktoren. Alle berichten für ihren Bereich direkt an den Geschäftsführer Rainer Göhner. Jens Schrader (47 Jahre), ist dem Unternehmen bereits seit 15 Jahren verbunden. 2015 übernahm er die Verantwortung für die Marketingaktivitäten des Branchenprimus.

www.arnold-andre.de

Der Himmlische

Der Mezcal Meteoro des Herstellers Marca Negra verkörpert das junge, lebensfrohe Mexiko und bietet eine frische Interpretation der überlieferten Traditionen rund um Mezcal. Einer mexikanischen Legende zufolge erleuchtete ein Blitz den Himmel über die Sierra Sur Region in Oaxaca. Ein ohrenbetäubendes Dröhnen schallte durch die Landschaft, bevor die kleinen „Augen des Feuers" vom Himmel fielen. Der ortsansässige Master Mezcalero entschied, das rote Gestein zu nutzen, um seine frischen Espadín Piñas zu räuchern. Ein Mezcal, der sich hervorragend zum Pur-Genuss eignet.

www.borco.com

Perfekte Cocktails für gute Freunde

Das Cocktailbuch mit Rezepten für die schönsten Stunden Cocktails selber machen – das wird mit diesem Cocktailbuch zu einer wahren Herzenssache. Über 60 innovative und spannende Cocktail-Rezepte zeigen, wie vielseitig sich Longdrinks in den Alltag integrieren lassen. Eines ist sicher: Jeder Anlass verdient einen passenden Cocktail. Schnell, unkompliziert und lecker: Das Cocktailbuch „Der perfekte Mix" erklärt Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie Logdrinks fürs Beisammensein mixen – alle Cocktails wurden dazu für Sie mit atmosphärischer Fotografie in Szene gesetzt. Keiner mixt so überraschend und kreativ wie Ryan Chetiyawardana, auch bekannt als Mr. Lyan. Für seine aufregenden Cocktail-Rezepte wurde er unter anderem als Global Bartender of the Year (Havana Club Grand Prix) und International Bartender of the Year (Tales of the Cocktail) ausgezeichnet. Seine angesagte Londoner Bar Dandelyan gilt als World's best Cocktail Bar.

www.hallwag.de

Der Frühling schmeckt Pink

Die Gordon's Premium Pink Distilled Gin hat passend zur aufblühenden Frühjahrsstimmung zwei erfrischende Spring Drinks parat. Inspiriert von einem Gordon's Originalrezept aus dem Jahr 1880, treffen im pinken Gin klassische Wacholdernoten auf überraschend fruchtige, natürliche Himbeer- und Erdbeeraromen. Als Sundowner oder Aperitif, ob mit Tonic Water oder einem Spritzer Prosecco serviert – Geniesser(innen) können mit Gordon´s Pink auf den vorsommerlichen Abend anstoßen.

www.diageo.com

ENJOY SMOKING

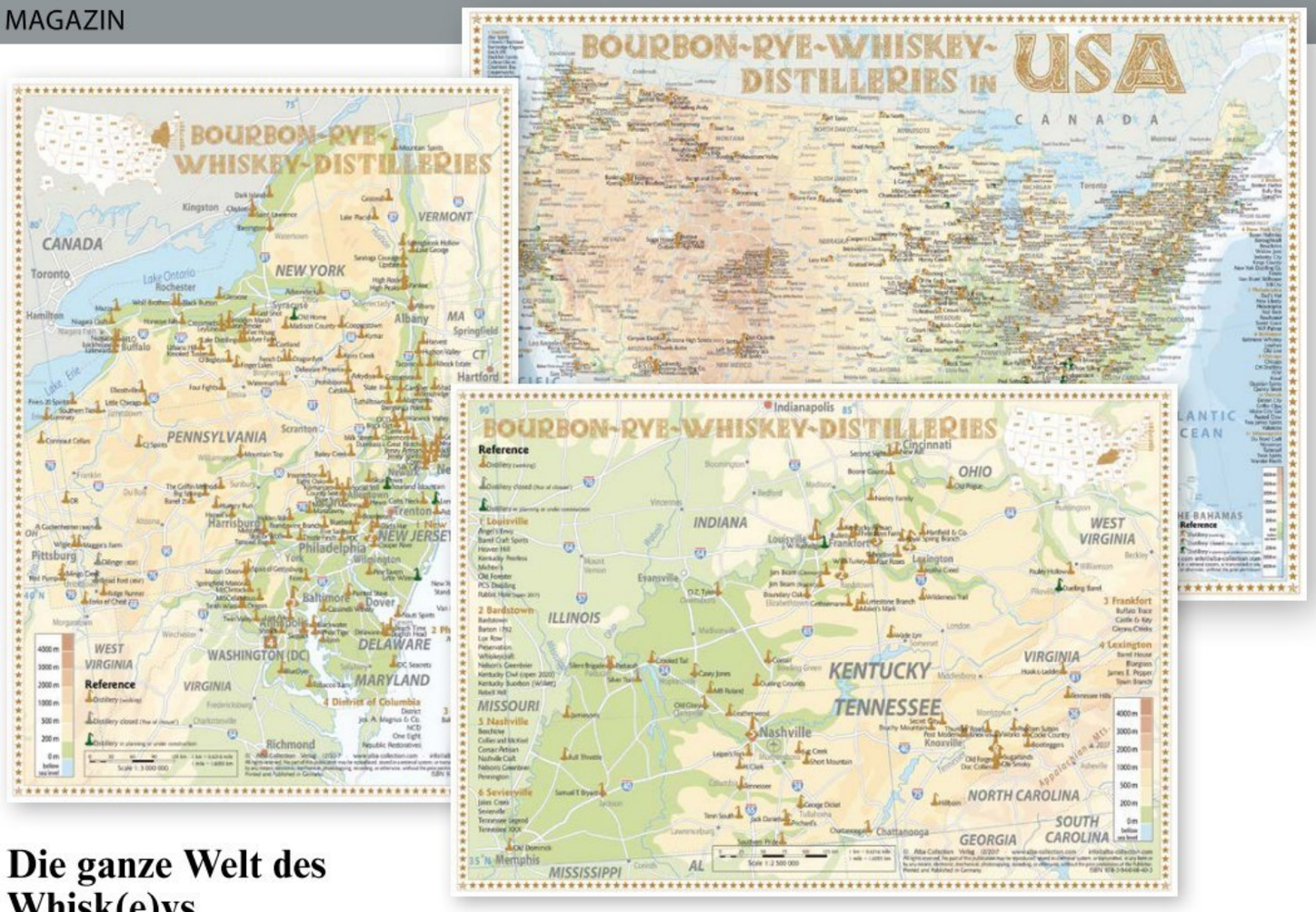
Zigarettenspitzen

mit Filter

SEIT 1932

denicotea

www.denicotea.de



Die ganze Welt des Whisk(e)ys

Seit 2011 produziert der Alba-Collection Verlag regionale Whisky Karten mit allen Distillen der einzelnen Länder, die sich die Fans von dieser Spirituose zuhause an die Wand hängen können. Das kann zu einem richtigen Gesellschaftsspiel ausarten, den es gibt immer etwas Neues zu entdecken. Anfangs nur ein Hobby, stieg die Nachfrage so gewaltig an, dass mittlerweile ein weltumspannendes Netzwerk permanent die nötigen Infos besorgt, um auf dem aktuellen Stand zu sein. "Wir sehen die weltweite Whiskylandschaft als großes Puzzle, wo wir versuchen die Teile richtig zusammen zufügen," sagt Rüdiger Jörg Hirst, der die Idee dazu hatte. Das einizige Problem, es kommen nahezu täglich neue Teile hinzu, das macht die Sache aber auch spannend.

Da wundert sich der Betrachter, wo überall Whisky produziert wird und wieviele Distillen es oft auf engstem Raum gibt. Zu den spannendsten Regionen gehört zweifelsfrei USA, wobei es logischerweise wenig Sinn macht alles auf eine Karte zu packen. Da kann man nämlich nix mehr lesen. Einzelne Regionen sind auch viel interessanter.

www.alba-collection.com

Weltweit nur 500 streng limitierte, elegante Holzschatullen

Unter dieser Linie werden zukünftig in unregelmäßigen Abständen ausgewählte, streng limitierte Editionen auf den Markt gebracht. Die Editionen werden fortlaufend nummeriert und jede wird zusätzlich einen individuellen Namen tragen. Limitiert auf weltweit nur 500 aufwendige, elegante, hochglänzend weiße Holzschatullen zu je 10 Zigarren, auf denen puristisch mattsilber das Carlos André Logo schimmert. Die Nummerierung jeder einzelnen Schatulle erfolgt auf einer innenliegenden gelaserten Metall-Medaille, die außerdem die Editionsnummer, den Zusatz-Namen Passion und eine Unterschrift von Axel-Georg André trägt. Wunderbare mittelschwere Toro Grande. Bei den ersten Zügen dominiert eine angenehme Süße. Schnell baut sich ein großes Volumen auf. Feines Bittermandelaroma, Anklänge an Holznoten und Leder. Ab dem mittleren Drittel intensivieren sich das Bittermandelaroma und die Würze, ohne die Vielschichtigkeit zu ersticken. Im letzten Drittel zusätzlich dezente Salz und erdige Noten. Ab dem mittleren Drittel intensivieren sich das und die Würze, ohne die Vielschichtigkeit zu ersticken. Im letzten Drittel zusätzlich dezente Salz und erdige Noten.

www.alles-andre.de

Joghurt zu jeder Tageszeit

Die Zeiten sind zum Glück vorbei, in denen Joghurt nur schnelles Frühstück oder Hungerstiller zwischendurch war – mittlerweile steht der weiße Alleskönner für die Vereinigung von Genuss und gesunder Ernährung. Die wachsende Beliebtheit der verschiedensten Sorten ist nicht nur seinen probiotischen und gesunden Eigenschaften zu verdanken, sondern auch seiner Vielseitigkeit, seiner cremigen Konsistenz und seinem einzigartigen Geschmack. Hubert Cormier zeigt in 75 Rezepten, wie leicht und lecker es ist, Joghurt ins tägliche Leben zu integrieren. Außerdem dreht sich in einem Zusatzkapitel alles darum, wie einfach es ist, seinen eigenen Lieblingsjoghurt zu Hause zu kreieren – von griechischem über Skyr- zu Natur- und milchfreiem Joghurt. Hubert Cormier ist ein kanadischer Ernährungswissenschaftler. Sein besonderes Interesse gilt der Frage, welche positiven Effekte Joghurt auf die Gesundheit ausübt.

www.arsvivendi.com

Flake Genuss von Peterson of Dublin

Was wäre der Frühling ohne die „Special Reserve“ aus dem Hause Peterson of Dublin? Jedes Jahr freuen sich Pfeifentabakgenießer auf die neue limitierte Tabakedition und alljährlich schaffen es die Experten aus Dublin, eine überraschend andere Melange mit der typischen Peterson-Seele zu kreieren. Zum ersten Mal stellt Peterson einen Luxus-Roll-Cut-Flaketabak vor, als Limited Edition, der von Experten von Hand gepresst und geschnitten wurde. Virginia und Kentucky Tabake kombiniert ergeben eine natürliche Mischung, für Liebhaber des reinen Pfeifen-Genusses.

www.alles-andre.de

Exklusiv für La Casa del Habano

Habanos S.A. präsentiert mit der Trinidad La Trova ein neues Cigarrenformat, das exklusiv in den weltweit rund 150 Geschäften der La Casa del Habano erhältlich ist. Die elegante und aromatische Tabakmischung der Trinidad La Trova besteht aus feinsten Tabaken der Vuelta Abajo und verspricht mehr als 90 Minuten erlesenen Cigarrengenuss. Jährlich wird nur eine bestimmte Menge dieser Cigarren gefertigt, die sich nicht zuletzt deshalb bei Aficionados und Sammlern höchster Beliebtheit erfreuen.

www.5thavenue.de

Rauchen kann tödlich sein

JANINA HARTWIG

IHR BEKANNTHEITSGRAD IST BEACHTLICH. IHRE BELIEBTHEIT AUCH. IHR LÄCHELN BERÜHRT MILLIONEN UND DIE ROLLE ALS SCHWESTER HANNA IN DER TV-SERIE „UM HIMMELS WILLEN“ SCHEINT IHR AUF DEN LEIB GESCHRIEBEN. BURSCHIKOS UND STETS ETWAS AUSSERHALB DES STRENG GEREGELTEN KLOSTERLEBENS VERZAUBERT JANINA HARTWIG. MIT ÜBER 7 MILLIONEN ZUSCHAUERN PRO SENDUNG ZÄHLT DIE SERIE ZU DEN ERFOLGREICHSTEN ÜBERHAUPT. ABER WER IST JANINA HARTWIG IM WIRKLICHEN LEBEN? WIR TREFFEN AUF EINE ÜBERAUS VIELSEITIGE FRAU.

TEXT: BODO MEINSEN, FOTOS: SCHNEIDER-PRESS

Ob im Habit als Schwester Hanna, oder in feinem Abendkleid bei einem Genussevent: Janina Hartwig zieht die Blicke auf sich. Die in Ost-Berlin geborene Schauspielerin weiß genau, wie wichtig Begegnungen und Momente sind. Und sie geht damit meisterlich um. Janina Hartwig spielt dabei nicht, sondern sie ist sie selbst. Wir erleben sie sehr aufgeräumt und unkompliziert. Sie lacht gerne und steckt an. Spontanität, Witz, aber auch Nachdenklichkeit und Sensibilität lebt sie ganz selbstverständlich.

Der Weg ist das Ziel

Schon sehr früh wusste Janina Hartwig, dass sie Schauspielerin werden wollte. In der damaligen DDR konnte man diesen Berufswunsch nur mittels eines Studiums an der Staatlichen Hochschule für Schauspielkunst in Berlin realisieren. Noch während einer Ausbildung zur Wirtschaftskauffrau bestand sie die Eignungsprüfung für die Hochschule und begann ihr dreijähriges Studium. Dann folgten zehn Jahre als Ensemblemitglied am Staatsschauspiel Dresden. Die politische Wende änderte vieles. Für Janina Hartwig wurde das Fernsehen zur Hauptbeschäftigung. Sie wirkte in verschiedenen Serien mit

und trat 2006 die Nachfolge von Jutta Speidel als Schwester Hanna an. An der Seite von Fritz Wepper alias Bürgermeister Wöller spielt Janina Hartwig nun bereits im zwölften Jahr die Hanna. Manchmal wundert sie sich selbst, dass den Drehbuchautoren nach so langer Zeit immer noch etwas Neues einfällt. Der Erfolg ist anhaltend und die Preise wie „Goldene Henne“ in der Kategorie Schauspiel, oder ein BAMBI durch den Publikumspreis für Hartwig und Wepper zeugen von großer Wertschätzung. Für die Schauspielerin keine Selbstverständlichkeit, denn sie weiß, wie schwer es ist, die Gunst des Publikums zu erhalten. Das Karussell bei den Rollenvergaben dreht sich unaufhörlich und schnell. Sie kennt zahlreiche Beispiele aus ihrer Branche, denen es weniger gut geht. Arbeitslosigkeit ist keine Seltenheit. Sie ist dankbar für die guten Rollen, die sie erhält und das Serien-Engagement bildet auch eine finanzielle Sicherheit. Dafür arbeitet sie viel. Sehr viel, denn TV-Serien „fressen Zeit“, wie sie selbst sagt. Zeit, die sie gerne investiert. Sehr viele Zuschauer lieben „Um Himmels Willen“ und das weiß sie zu schätzen, das würde sie niemals hinschmeißen.

Balance zwischen Nervenflattern und purem Genuss

Heute lebt Janina Hartwig in München. Und dort verbringt sie die Zeit, die sie braucht, um runterzukommen. Terminstress durch zahlreiche Einladungen und Pflichten kompensiert sie gerne mit langen Spaziergängen im Wald. Ruhe finden. Genießen und nachdenken. Auch eine vielgeliebte Schauspielerin sieht sich mit ganz normalen Alltagsproblemen konfrontiert, die nicht weggeschminkt werden können. Kinder, Ehe, Scheidung, Trennung, Neuanfang ... nicht anders, als bei so vielen. Und doch anders, denn das Rampenlicht beleuchtet jede Veränderung und lässt kaum Unbeschwertheit zu. Damit muss man klarkommen, es gehört einfach dazu. Janina Hartwig weiß das und erfüllt die Anforderungen, die ihre Popularität mit sich bringt. Auf Sensibilität verzichtet sie dennoch nicht. Als Schwester Hanna hilft sie, wo sie nur kann. Im wirklichen Leben engagiert sie sich ehrenamtlich. Sie unterstützt die Organisation „Wünschewagen“ als Patin. Da wird todkranken Menschen ein letzter Wunsch erfüllt. Man bringt diese Menschen an einen Ort, an dem sie noch einmal unbedingt sein möchten. Das kann eine Fahrt nach Hause oder auf die Zugspitze sein. „Sterbende haben eine sehr geringe Lobby und doch betrifft es uns alle“, sagt sie. Scheinbar eine perfekte Symbiose der Janina Hartwig und Schwester Hanna, könnte man meinen.

Lebensfreude und Genuss gehören für die Schauspielerin unbedingt zur Ausgewogenheit. Gute Gespräche mit Freunden und Kollegen, ein leckeres Essen, gesellige Stunden bei einem Glas Wein und gerne auch mal der Zug an einer Cigarre können so bereichernd sein. Den Augenblick genießen ist auch eine Kunst. Besonders, wenn man wenig Zeit dafür hat. Für Janina Hartwig hat alles einen Sinn, auch wenn man den manchmal zuerst nicht kennt. Sie vertraut darauf, dass alles gut wird. Diesen Optimismus pflegt sie. Ihre meist lachenden Augen und so manche spontane witzige Grimasse lassen sie nie unnahbar erscheinen. Vielleicht ist es das Erfolgsgeheimnis der aparten Aktrice, was sie so beliebt bei Millionen macht. Authentisch sein, echt sein, glaubwürdig sein – das sind sicher ganz wichtige Ingredienzien für Erfolg. Janina Hartwig bringt sie alle mit.

Janina Hartwig
eine Schauspielerkarriere mit Format

2006 – 2017 **Um Himmels Willen** - Serie (durchgehende Hauptrolle) Regie Ulrich König, Helmut Metzger, Karsten Wichniarz, Andi Niessner, Dennis Satin, Nikolai Müllerschön
2016 **Der Bergdoktor:** Das gestohlenen Glück Regie Marcus Ulbricht
2015 **Das Traumschiff** - Cook Islands Regie Stefan Bartmann
2013-2014 **Das Wunder von Fatima** Regie Dennis Satin
2011-2012 **Mission unmöglich** Regie Ulrich König
2010 **Willkommen in Kölleda** Regie Andi Niessner
Weihnachten unter Palmen Regie Ulrich König
2009 **Wachgeküsst** Regie Gloria Behrens
2008 **Ein Strauß voll Glück** Regie Helmut Metzger
Weihnachten in Kaltenthal Regie Ulrich König
2005 **Der Alte** - Tödliches Schweigen Regie Vadim Glowna
Pfarrer Braun Regie Wolfgang F.Henschel
Familie Dr. Kleist Regie Peter Weissflog
Hallo Robbie! Regie Christoph Klünker
2004 **Um Himmels Willen** Regie Helmut Metzger
Tatort - Tiefer Fall Regie Thomas Freundner
In aller Freundschaft Regie Celino Bleiweiss
Liebe hat Vorfahrt Regie Dietmar Klein
2003 **alphateam** Regie Wolfgang Münstermann
Stunde der Entscheidung Regie Michael Rowitz
2002 **Schloßhotel Orth** Regie Jürgen Kaizik
Dr. Sommerfeld - Neues vom Bülowbogen Regie Jürgen Kaizik
2001 **Entscheidung auf Mauritius** Regie Richard Engel
2000 **Weissblaue Wintergeschichten** - Alles wegen Max Regie Peter Weissflog
1998-2001 **Bei aller Liebe** - Serie (durchgehende Hauptrolle) Regie Dominikus Probst, Jo Henschel, Brigitta Dresewski
1997 **Vater wider Willen** - Serie Regie Hans-Jürgen Tögel
1996-1999 **Der Bergdoktor** - Serie Regie Celino Bleiweiss, Hans Liechti, Andreas Drost
1996 **Corinna Papst** Regie Georg Schiemann
Gefährliches Geheimnis Regie Martin Enlen
1995 **Flughafenklinik** - Serie Regie Nikolaus Stein
1994-1998 **Aus heiterem Himmel** - Serie Regie u.a. Hans Liechti, Brigitta Dresewski, Dominikus Probst

HECHO A MANO EL CRIOLLITO A. FLORES TAMBORIL - RD

In der traditionellen «Hochburg» der dominikanischen Zigarrenherstellung Tamboril fabriziert A. Flores auch die neueste Kreation seiner verschiedenen Zigarrenlinien

«EL CRIOLLITO»

Das Deckblatt von Ecuador, das mexikanische Umblatt und die Longfiller-Tabake aus der Dominikanischen Republik und Nicaragua – zusammengeführt zu einer vollendeten Komposition – bescheren einen hervorragenden Rauchgenuß gehaltvoller Art.

Darüber hinaus überzeugt das sensationelle Preis-Leistungsverhältnis aller vier Formate, die in typischen 24er Holzkisten angeboten werden.

Format	Größe	KVP/Kiste	KVP einzeln
Half Corona	3 ½ x 50	91,20 €	3,80 €
Robusto	5 x 54	110,40 €	4,60 €
Dbl.Magnum	6 x 60	124,80 €	5,20 €
Setenta	7 x 70	163,20 €	6,80 €

Don Stefano

ZIgarren – Zigarillos
100 % TOBACCO in PERFECTION
info@donstefano.com

FINE PAIRINGS

DAVIDOFF WINSTON CHURCHILL THE LATE HOUR & CAIPIRINHA AUS VER·O·PESO CACHAÇA

Der große britische Staatsmann und Zigarrenliebhaber stand Pate für diese Cigarrenserie. Schwarzer Pfeffer, dunkler Kaffee, Süße, Holz, Leder und Würze – diese, insbesondere für Davidoff ungewöhnliche Kombination gibt dieser Cigarre eine angenehme Süße und geschmackliche Komplexität. Die VER·O·PESO-Bar ist eine kleine, feine Adresse für Liebhaber guter Cocktails und feiner Cachaças – im Schatten des Münchner Kulturzentrums „Gasteig". Exklusiv für diese Bar wurde ein Blend aus zwei Zuckerrohr-Sorten destiliert, der besonders lange in Edelstahl-Containern gelagert wird, um das fruchtige Aroma zu erhalten. Freunde außergewöhnlicher Cachaças bekommen dieses Destillat exklusiv in München.
www.veropesobar.de

Deckblatt Ecuador Habano / Marron Oscuro
Umblatt Negro San Andrés (Mexiko)
Einlage Dom. Rep, Nicaragua
Länge 125 mm
Gauge 21 mm
Vertrieb Davidoff of Geneva /Germany

„CAIPIRINHA“ UND „MOJITO“ – ZWEI COCKTAILS, DIE ES VOM PARTY-DRINK ZUM LOGDRINK-KLASSIKER GESCHAFFT HABEN. GEADELT DURCH AUSGEWÄHLTE SPIRITUOSEN UND UNTERSTÜTZT VON EXQUISITEN CIGARREN. DER SOMMER KANN KOMMEN.

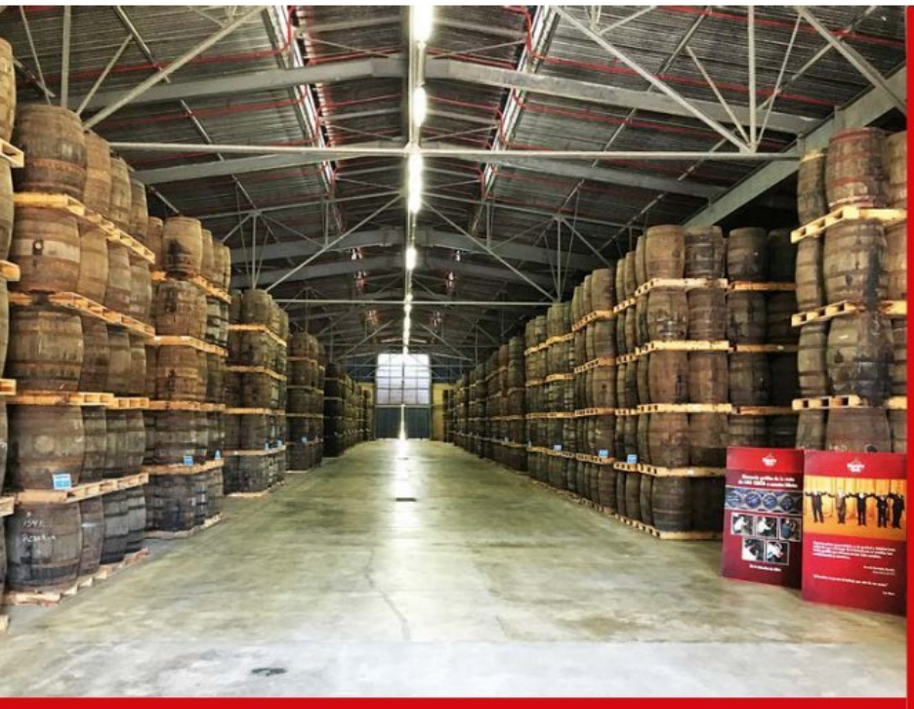
Text und Fotos: Heinz Putschies

PADRÓN 1926 SERIES NO. 90 MADURO ROBUSTO & MOJITO AUS RON ATLANTICO PLATINO

Die Padron Series 1926 Anniversary ist die exklusivste Cigarrenlinie dieser Marke. Die Torcedores und Masterblender bei Padron wissen absolut was sie tun, beim Genuss einer Padron 1926 offenbart sich der Gipfel der Rollkunst, sie gehören definitiv zu den besten Zigarren der Welt! Es sind sehr komplexe, harmonische und dabei äußerst aromatische Zigarren mit einem unglaublich langen Abgang. Mehr gibt es dazu nicht zu sagen.

Charakteristisch für den Ron Atlantico Platino aus der Dominikanischen Republik ist, dass die Einzeldestillate zum Teil aus Melasse und zum Teil aus frischem Zuckerrohrsaft hergestellt werden. Vanille, Melasse und Karamell sorgen für eine facettenreiche Süße, die lange nachklingt und in Mixgetränken gut zur Geltung kommt. Sogar ein Hauch von exotischen Gewürzen schwingt ab und an mit. Zum Mojito veredelt und zusammen mit der Padron genossen – ein wahrer Sommergenuss.

Deckblatt Nicaragua
Umblatt Nicaragua
Einlage Nicaragua
Länge 140 mm
Gauge 20,6 mm
Vertrieb Kohlhase & Kopp



Ein Besuch in der „Habana Club“-Rumfabrik in San Jose ist auf jeden Fall zu empfehlen. Oben links das „Nave Barriles“, was frei übersetzt „Fässerschiff“ heißt. Dort lagern die so genannten Bases, die Destillate, in den alten Fässern. Diese werden verkostet und später vom Maestro Ronero geblendet (gemischt).

»Havanna – Habana – Stadt der Zigarren XI«

Zigarren und Rum – eine perfekte Verbindung

HAVANNA IST NICHT NUR DIE STADT DER ZIGARREN. DURCH DIE MARKE „HAVANA CLUB“ IST SIE AUCH EIN NAME UND EIN SYMBOL FÜR KUBANISCHEN RUM. UND WAS WÄRE EINE GUTE ZIGARRE OHNE RUM? NATÜRLICH KANN MAN AUCH ANDERE GETRÄNKE ZUR ZIGARRE KOMBINIEREN, DOCH RUM GEHT IMMER GUT. KUBANER BEZEICHNEN DIESE KOMBINATION ALS MARIDAJE, ALS PERFEKTE VERBINDUNG. EIN BESUCH IN DER „HABANA CLUB“-RUMFABRIK IN SAN JOSE IST AUF JEDEN FALL ZU EMPFEHLEN, WENN MAN SCHON MAL AUF DER INSEL IST. AUF ANFRAGE KANN MAN EINEN GRUPPENBESUCH ARRANGIEREN. IN DIESER FABRIK WERDEN, ANDERS ALS IN DER FABRIK IN SANTA CRUZ, DIE SPEZIALITÄTEN HERGESTELLT. DIE FAHRT DAHIN KANN EIN WENIG ABENTEUERLICH SEIN, ABER DER BLICK HINTER DIE KULISSEN IST AUF JEDEN FALL SPANNEND UND INTERESSANT.

Text: Claudia Puszkar

Wenn ich Havanna verlasse, bin ich in der Regel schnell orientierungslos. Es gibt kaum Hinweisschilder und man kann gefühlt ewig fahren, ohne dass man auf der „Autobahn“ ein anderes Auto sieht. Wobei der Begriff Autobahn lediglich heißt, dass es sich um eine breite Straße handelt, die allerdings meist mit sehr großen Löchern gespickt ist. Angeblich signalisieren am Straßenrand angebrachte Tüten die größten von ihnen, um Unfällen vorzubeugen. Wenn man nicht weiter weiß, und das passiert schneller als gedacht, hält man einfach mal an und fragt, ganz altmodisch, nach dem Weg. Dies ist übrigens ganz typisch kubanisch und obwohl man sich kaum noch daran erinnern kann, haben wir es früher auch so gemacht, als es noch keine Navigationssysteme gab.
Wenn man die Fabrik, in der etwa 250 Leute arbeiten, gefunden hat, empfiehlt sich erst einmal ein kleiner Rundgang. Der beginnt an der Destilería. Ein großes Gebilde aus vielen Rohren, eine Industrieanlage also und ganz wenig romantisch, wenn man gedanklich schon mal ganz auf den Genuss von Rum eingestellt ist. Aber dort wird die Grundlage für den Rum geschaffen.
Die Herstellung beginnt mit der Fermentation der Melasse. Diese fällt als Nebenprodukt bei der Zuckerproduktion aus Zuckerrohr an. Seit einigen Jahren darf in Kuba zur Rumherstellung nur noch die Melasse verwendet werden. Früher kam auch unverarbeiteter Zuckerrohrsaft zum Einsatz. Zur Fermentation werden spezielle Kulturen von Hefepilzen angesetzt und der Melasse beigegeben. Genau diese Mischung ist bei jedem Rumhersteller einzigartig. So hütet jeder dieses Geheimnis, denn es macht den individuellen Geschmack jeder Marke aus. Aus der fermentierten Melasse entsteht die so genannte Maische, die dann gebrannt wird. Laut der in Kuba gültigen „Resolución 135“ zur Herstellung von Rum muss das Destillat anschließend in gebrauchten Whiskyfässern aus Weißeiche gelagert werden. Dadurch erhält der Rum seine bräunliche Farbe.
Und ab jetzt wird es spannend, denn man begibt sich in die heiligen Hallen, die, so weit das Auge reicht, bis unter die Decke mit alten Fässern vollgestapelt sind. Nave Barriles steht draußen auf dem Schild, was frei übersetzt „Fässerschiff“ heißt. Dort lagern die so genannten Bases, die Destillate, in den alten Fässern.
Entscheidend ist ab hier der Maestro Ronero, der Mischungsmeister, dessen Aufgabe vielleicht am besten mit dem eines Kellermeisters zu vergleichen ist. Er wählt die Fässer aus, in denen das Destillat in den nächsten Jahren reifen soll. Ihm obliegt während der gesamten Zeit natürlich auch die Qualitätskontrolle und nur er darf als erster ein Fass nach Jahren öffnen.
Fass ist dabei natürlich nicht gleich Fass. Sie unterscheiden sich in der Größe, der Belüftung, im Alter und der Dauer und der Art ihrer vorherigen Verwendung. All diese Faktoren beeinflussen den späteren Geschmack.

Unglaublich interessant ist eine Verkostung mit dem anschließenden obligatorischen Picknick. Sehr lohnend ist ein Besuch im Museo del Ron in Havanna, mit seinem stilvollen Innenhof und der einladenden Smokerslounge.

Der Maestro Ronero ist dann auch derjenige, der aus verschiedenen Fässern, aus den Bases, den sogenannten Blend zusammenmischt. Ist dieser überzeugend, kann daran gegangen werden, die Mischung für eine limitierte Anzahl von Flaschen herzustellen. Unser Rundgang endet in der Abfüllung, auch dies eine Industriehalle, doch sind die vielen Rumflaschen auf einem Fleck sehr beeindruckend.

Auf die Art können immer wieder neue interessante Rums geschaffen werden, die zwar den typischen „Havana Club"-Geschmack haben, sich aufgrund der Mischung aber trotzdem geschmacklich unterscheiden. Das Alter allein ist also keineswegs ausschlaggebend für den Geschmack.

Unglaublich interessant ist dann eine Verkostung. Zunächst probiert man ein Destillat mit etwa 75 Promille. Mit diesem muss man vorsichtig sein und sollte sich nur die Zungenspitze benetzen. Interessanter ist es, ein wenig davon auf die Handflächen zu träufeln, diese aneinanderzureiben und danach den intensiven Geruch aufzunehmen. Die zweite Probe enthält dann eine der Basen nach fünf Jahren Lagerung, die dritte Probe ist eine Final Seleccion de Maestros mit etwa 45 Promille. Das ist dann schon etwas für den Gaumen.

Nach so viel Rum kommt irgendwann Appetit auf. Und da bietet „Havana Club" für Gruppen ein Picknick auf einem nahe gelegenen „Bauernhof" an. Ein großer Tisch steht im Garten, die Hausfrau kocht landestypische Gerichte, alles ist einfach, aber gut. Und in der frischen Landluft genossen, schmeckt es noch einmal besonders gut. Danach gibts natürlich Zigarren und dazu passend Rum.

Zurück in Havanna lohnt auch ein Besuch des „Museo del Ron", Rummuseums, das konzeptionell immer weiter entwickelt wird. Es ist sogar möglich, eine Führung auf Deutsch zu bekommen, da die Mitarbeiterinnen sprachlich ausgesprochen fit sind. In der oberen Etage gibt es eine Zigarrenlounge, die für Gruppen gebucht werden kann. Der Rundgang endet, sehr angenehm, in der Bar und ein Drink geht aufs Haus. So etwas gibt es in deutschen Museen (leider) nicht.

QUADRATISCH· *praktisch·gut*

SIE ROLLEN WEDER IM ASCHENBECHER, NOCH VOM TISCH, SIE ZIEHEN OFT BESSER ALS IHRE RUNDEN KOLLEGEN – UND SIE LASSEN SICH BESSER VERPACKEN... DIE REDE IST VON BOXPRESSED CIGARREN. DIESE URSPRÜNGLICH IN AMERIKA SEHR BEGEHRTE VITOLA, WIRD JETZT AUCH BEI UNS IMMER BELIEBTER. GRUND GENUG, DAS ERSTE CIGARREN-TASTING DES JAHRES DIESEN EXOTEN ZU WIDMEN.

FOTOS: STUDIO JAN ROEDER

Wie bei vielen anderen Kriterien in der Beurteilung von Cigarren gibt es auch bei dieser Vitola weder ein Richtig noch ein Falsch. Man mag sie oder man lehnt sie ab. Die Tatsache, dass sie als optimale Vorbereitung zur Pressung etwas lockerer und mit weniger Einlage gerollt werden, wirkt sich aber durchaus spürbar im geringeren Zugwiderstand und gleichmäßigem Abbrandverhalten aus. Das „eigenwillige" Aussehen hebt zudem den Raucher von der Vielzahl der „runden" Raucher ab. Ein kleiner Nebeneffekt, für alle, die ihre Individualität auch gerne zeigen. Wir sind der Meinung, Sie sollten ihr eine Chance geben ...

Auf welche Parameter wir in unserem Short-Tasting hinweisen bzw. welche Kriterien Ihre Kaufentscheidungen erleichtern können, sehen Sie hier unten.

NAME DER ZIGARRE | Vitola | Deckblatt | Umblatt | Einlage | Länge | Gauge | Preis | Vertrieb

GESAMTEINDRUCK [IN 6 STUFEN]:

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

MITTLERE AROMASTÄRKE [AUFGEHELLTE FARBFLÄCHE]:

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

AUSGEPRÄGTES AROMA [VOLLE FARBFLÄCHE]:

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

STÄRKE [IN 5 STUFEN]:

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

H. UPMANN MAJESTICS

Vitola	Majestics
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	140 mm
Gauge	15,9 mm
Preis	4,70 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

H. UPMANN REGALIAS

Vitola	Regalias
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	129 mm
Gauge	16,7 mm
Preis	5,00 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PARTAGÁS MILLE FLEURS

Vitola	Mille Fleurs
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	129 mm
Gauge	16,7 mm
Preis	5,10 €
Vertrieb	5th Avenuer

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PARTAGÁS SHORTS

Vitola	Mille Fleurs
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	110 mm
Gauge	16,7 mm
Preis	6,40 €
Vertrieb	5th Avenuer

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROMEO Y JULIETA MILLE FLEURS

Vitola	Edmundo Grueso
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	129 mm
Gauge	16,7 mm
Preis	4,40 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | **exzellent**

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PADRÓN 1926 SERIES NO. 9 MADURO

Vitola	Robusto
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	133 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	23,80 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | **ausgezeichnet** | exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PADRÓN 1964 ANNIVERSARY PRINCIPE MADURO

Vitola	Principe
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	114,3 mm
Gauge	18,3 mm
Preis	12,00 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | **ausgezeichnet** | exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROCKY PATEL SUNGROWN Maduro

Vitola	Robusto
Deckblatt	Broadleaf Maduro
Umblatt	Betriebsgeheimnis
Einlage	Betriebsgeheimnis
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	9,30 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | **ausgezeichnet** | exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROCKY PATEL TWENTIETH ANNIVERSARY

Vitola	Robusto Grande
Deckblatt	Honduras
Umblatt	Betriebsgeheimnis
Einlage	Nicaragua, Estelí & Jalapa; Honduras Jamastrán
Länge	127 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	9,40 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | **exzellent**

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

FLOR DE SELVA MADURO

Vitola	Toro
Deckblatt	Honduras (Maduro)
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras.
Länge	152 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	8,20 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER LA MERIDIANA EDICIÓN LIMITADA

Vitola	Torpedo
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	9,80 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

AVO SYNCRO NICARAGUA TORO TUBOS

Vitola	Toro
Deckblatt	Connecticut aus Ecuador
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Nicaragua, Dom. Rep. Peru
Länge	152 mm
Gauge	20 mm
Preis	11,10 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva /Germany

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DAVIDOFF NICARAGUA

Vitola	Gordo (6x60)
Deckblatt	Habano Seed, Nicaragua Rosado
Umblatt	Habano Jalapa
Einlage	Esteli Viso, Condegas Ligero, Ometepe Viso
Länge	152 mm
Gauge	24 mm
Preis	19,20 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva /Germany

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER ADMIRAL

Vitola	Campana Figurado
Deckblatt	Habano Ecuador
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	140 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	14,00 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PERDOMO 20TH ANNIVERSARY MADURO

Vitola	Gordo (6x60)
Deckblatt	Nicaragua Cuban Seed
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	13,20 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA FLOR DOMINICANA CAMEROON CABINET NO. 3

Vitola	No. 3
Deckblatt	Cameroon
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep
Länge	111 mm
Gauge	15,9 mm
Preis	5,90 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA FLOR DOMINICANA CAPITULO II

Vitola	Double Toro
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Ecuador
Einlage	HDom. Rep.
Länge	165 mm
Gauge	23 mm
Preis	11,00 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA FLOR DOMINICANA CHAPTER I MADURO

Vitola	Chisel
Deckblatt	Brasilien, Oscuro
Umblatt	Dom. Rep. Connecticut Broadleaf
Einlage	Dom. Rep.
Länge	165 mm
Gauge	23 mm
Preis	11,00 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

A. J. FERNANDEZ NEW WORLD

Vitola	Toro
Deckblatt	Nicaragua, Oscuro
Umblatt	Nicaragua, Jalapa
Einlage	Nicaragua.
Länge	165 mm
Gauge	21,8 mm
Preis	7,70 €
Vertrieb	Wolfertz GmbH

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DON PEPIN FLOR DE LAS ANTILLAS

Vitola	Robusto
Deckblatt	Nicaragua Sungrown
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	6,75 €
Vertrieb	Fernandez Mendoza

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

DER GERUCHFREIE RAUCHERRAUM

AIRKEL IST EIN LÜFTUNGSSYSTEM, DAS SPEZIELL FÜR DIE ANSPRUCHSVOLLE ANWENDUNG IN CIGAR-LOUNGES ENTWICKELT WURDE. ES IST DAS ERGEBNIS JAHRELANGER FORSCHUNG IM BEREICH DER LÜFTUNG DIESER RÄUME

Kein unangenehmer Rauchgeruch im Raum, auf Kleidern und Haaren. Gleichmässige, kontrollierte Frischlutftzufuhr durch die gesamte Fussbodenfläche bis zur Decke durch laminare Luftströmung. Keine im Raum haftenden Rauchrück-stände, keine kühle Zugluft. Der absolute Komfort. Das wünchen sich nicht nur Zigarrenliebhaber, sondern jeder, dem dicke Luft „stinkt". Tatsächlich macht ein mit Airkel® ausgestatteter Raucherraum von sich reden.

Vor allem auch die weiblichen Begleiter sind von Airkel begeistert, da der Rauch nicht an Kleidern und Haaren haftet. Das Airkel Konzept ist das Ergebnis jahrelanger Forschung im Bereich der Lüftung für Raucherräume. Das System ist auf laminare Luftumwälzung basiert welche stagnierende Rauchrückstände mit dem entsprechenden, unangenehmen Rauchgeruch verhindert. Eine gleichmässig verteilte, kontrollierte Frischluftzufuhr durch die gesamte Bodenfläche gewährleistet ohne zischen und ohne Zugluft absoluten Komfort.

Airkel – G-P-F Concept Management SA
Rue Plantamour 34
1201 Genève CH
T +41 22 908 35 49
E-Mail: info@airkel.com
www.airkel.com

FINE LIFE

INSPIRATION UND EMOTION VOM GENUSSVERLAG

Ausgabe 01|2018

TRAUMHAFTE REISEZIELE

VERFÜHRUNGEN, GENUSSOASEN UND LIFESTYLE FÜR AFICIONADOS

THE
DALMORE™
HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

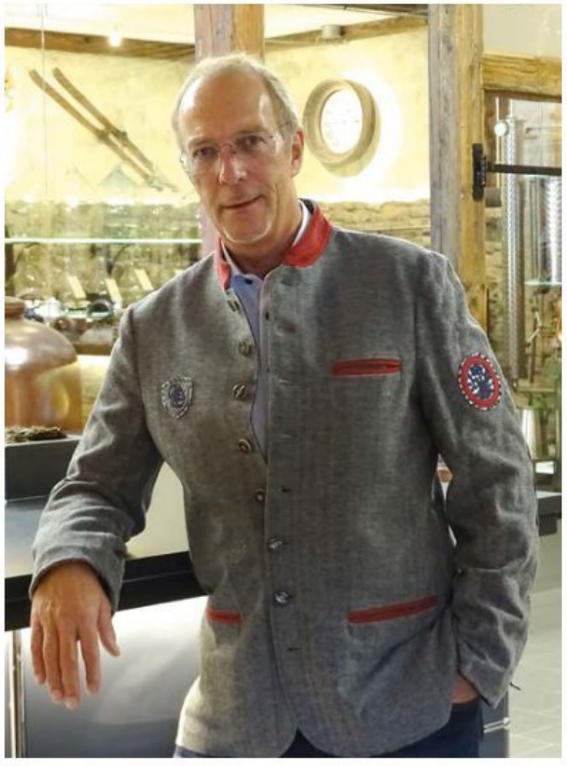
An elegant whisky that is the perfect accompaniment to the finest cigars.

BORCO

WWW.THEDALMORE.COM

Massvoll-geniessen.de

FINE LIFE
Community



Liebe FINE LIFE Genießerinnen und Genießer,

haben Sie eigentlich schon mal ein Dreierlei aus Gin-Schokolade, einem Schluck warmen Gin und zum Abschluss ein fein geräuchertes superdünnes Stück Speck probiert? Wenn nicht, dann sollten Sie das unbedingt einmal testen. Wilhelm Marx aus der Edelbrandmanufaktur im Bayerischen Wald ist der Erfinder dieser Geschmacksexplosion. Lesen Sie seine Geschichte und Sie werden Lust bekommen.

Lust möchten wir Ihnen auch auf die pulsierende Kunst-und Szene-Metropole Barcelona machen. Treffen Sie sich in einer der hippen Bars und genießen Sie Urbanität und Lebensfreude. Eine schöne Auszeit mit viel Inhalten.

Nicht fehlen dürfen unsere Tipps für einen feinen Kurztrip in besonders schöne Genuss-Oasen. Wir haben für Sie gesucht und gefunden. Und auch ein paar Sehnsüchte möchten wir entfachen: Top-Strände zum relaxen, träumen und entspannen. Wir wünschen allen eine gute „Lese"-Reise. Wenn Sie selbst wunderbare Orte gefunden haben und unserer Community verraten wollen, dann freuen wir uns über Ihren Bericht. Willkommen in der Welt des Genusses, willkommen bei FINE LIFE.

Herzlich
Ihr

Bodo Meinsen
Verleger und Herausgeber

E-Mail: meinsen@genussverlag.com – Tel. ++49-(0)89-90 52 90 72

Das Leben ist zu kurz,
um schlechten Wein zu trinken !

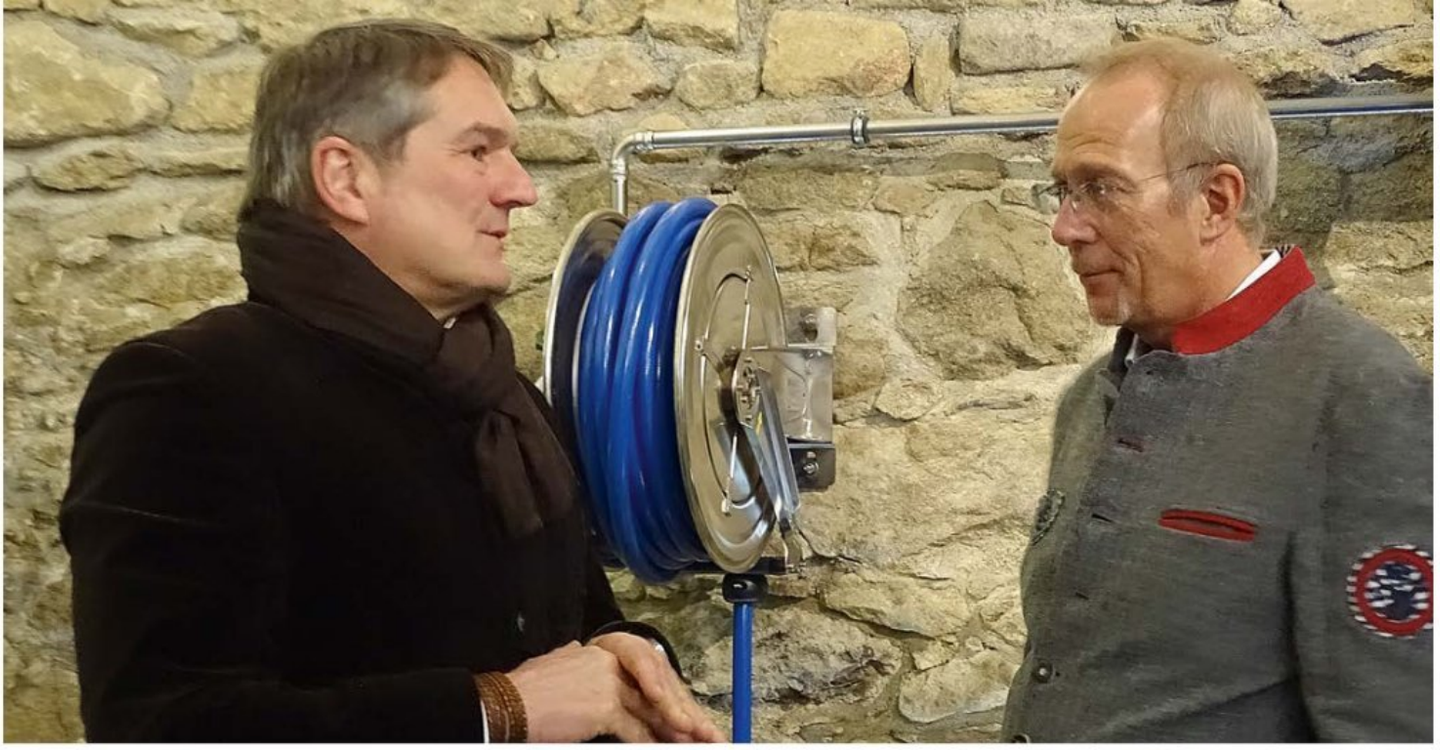
Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx

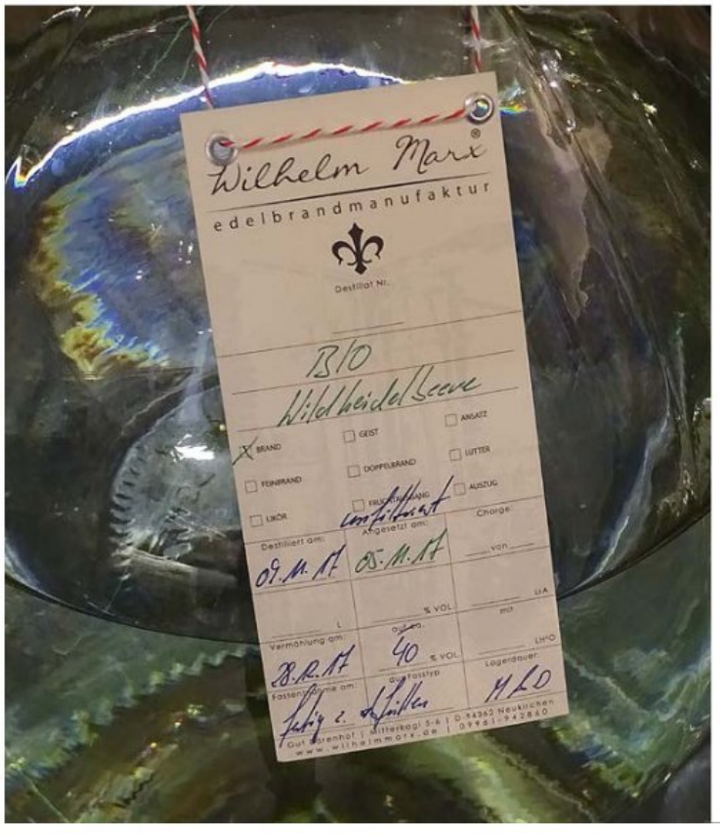
»Man muss dem Leib etwas Gutes tu, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen«

Winston Churchill

DAS NAVI IM AUTO NIMMT DIE ADRESSE „MITTERKOGL 5-6 IN 94362 NEUKIRCHEN" BEREITWILLIG AN. WARUM AUCH NICHT. SCHLIESSLICH HAT DAS WELTUMSPANNENDE GPS FAST JEDEN KLEINEN ORT BEREITS GESCANNT. WAS FÜR DAS ELEKTRONISCHE FINDUNGSSYSTEM ALSO EINE LEICHTIGKEIT IST, DÜRFTE ABER FÜR VIELE REISELUSTIGE SPÄTESTENS AB DER AUTOBAHN-AUSFAHRT NEUKIRCHEN IM VORDEREN BAYERISCHEN WALD ZU LEICHTEN ORIENTIERUNGSSCHWIERIGKEITEN FÜHREN. WIR BEFINDEN UNS IM LANDKREIS STRAUBING/BOGEN. VIEL GEGEND, VIEL WALD, ENGE STRASSEN DURCH KLEINE ORTSCHAFTEN. DANN NOCH MAL LINKS AUF WEITERHIN ENGEN WALDPASSAGEN UND DANN ERREICHT MAN BESAGTES MITTERKOGL. DAS NAVI BEGLÜCKWÜNSCHT DIE ZIELERREICHUNG. DOCH WO IST DIE TÜR INS EDELBRAND-PARADIES? AUSSTEIGEN UND ERKUNDEN IST ANGESAGT. EIN MÄCHTIGES HOLZPORTAL MACHT AUF SICH AUFMERKSAM. DAS KONNTE ES SEIN. AN DER KLINGEL DIE ERLÖSUNG: MARX STEHT DA. EINFACH MARX.

TEXT: BODO MEINSEN | FOTOS HEINZ PUTSCHIES





Der Hausherr öffnet selbst. Das Tor bewegt sich lautlos und elektrisch und gibt einen ersten Blick frei in das Gut Bärenhof. Ein Anwesen aus dem Jahr 1800. Drei Gebäude, ein Atrium-Garten, weitläufige Flächen für den Anbau von Obst und anderen Naturprodukten schließen sich an. Ein Idyll auf den ersten Blick, ein einzigartiges Genusserlebnis für Auge, Seele und Gaumen auf den zweiten. Man ist sofort gefangen von dieser Atmosphäre. Unterstützt durch die besonders angenehme Art der Begrüßung durch Wilhelm Marx. Nein, es empfängt uns kein Gutsherr oder Landadeliger. Vor uns steht ein großgewachsener, gutaussehender und bestens gekleideter Geschäftsmann, der mit sympathischem Lächeln in seine Welt einlädt. In eine Welt voller Gerüche, Glasballons, Fässer und Flaschen. Und irgendwie spürt man den Hauch von Inspiration und Experimentierfreude. Dazu später mehr.

Der Begriff „geerdet" findet seine beste Verwendung in all dem, was Wilhelm Marx und seine reizende Frau Birgit am Gut Bärenhof tun. Die Liebe im und zum Detail spiegelt sich in den Gebäuden und Gärten wider, aber insbesondere auch in den Ergebnissen dieser Passion. Gemeint ist die Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx, aus der seit 2012 feinste Edelliköre und Brände ihren Weg zu den Genießern finden. Unter dem Motto „nur der tote Fisch schwimmt mit

dem Strom" setzt die Manufaktur ihre Zeichen auf Zukunft mit Produktinnovationen. Es war nie ansatzweise die Überlegung, die Tradition aus dem Bayerischen Wald mit Produkten wie Bärwurz oder Blutwurz aufzugreifen und zu produzieren. Wilhelm Marx wollte diese ursprünglichen Wurzeln neu interpretieren. Dazu bedient er sich natürlich der regionalen Früchte wie Quitten, Hagebutten, Schlehen und Holunder. All das wird zu edlen Kostbarkeiten verarbeitet. Doch das allein reicht dem experimentierfreudigen Marx nicht. Seine frühere berufliche Tätigkeit führte ihn häufig nach Asien. Eines der wichtigen asiatischen Grundnahrungsprodukte hatte es ihm angetan: der Ingwer - geschätzt ob seiner gesundheitlichen Komponenten. Wilhelm Marx importierte somit Ingwer und begann, diesen schonend zu verarbeiten. Daraus entstand „Gingerliq" und „Ginger No.1". Für die meisten eher ein Grund zum Schmunzeln. Marx selbst erklärt das so: „es gehört natürlich neben dieser Naivität ein Stück paranoides Gedankengut

dazu, um zu glauben, dass man Ingwerprodukte im Bayerischen Wald produziert und versucht, diese wiederum in Europa und vor allem auch in Asien zu vermarkten."

Doch der Erfolg gibt ja meist Recht. Im November 2014 stellte Wilhelm Marx völlig unbedarft auf der „Wine & Spirits" in Hongkong aus. Das Interesse war unvorstellbar groß für die kleine Brennerei aus dem Nirgendwo. Das hatte dann ein Jahr später zur Folge, dass die Produkte bei der „Destillata", die europäische Prämierung von Spirituosen, bei der ersten Teilnahme mit Gold und Silber ausgezeichnet wurden. Es folgten weitere Ehren: Ginger No.1 erhielt die Goldmedaille der Edellikröre beim Londoner „The Global Spirit Master Award". Und dieser Reigen hält munter an. Inzwischen heimste sich Marx zahlreiche und in der Branche vielbeachtete Preise für seine Edelbrände und Edellikröre ein. Ein gewisser Neid von Kollegen bleibt da nicht aus, denn schließlich zählt Marx ja eher zu den Newcomern. Aber eben einer, der anders tickt. Um die Quadratur des Kreises mit den Produkten in Einklang zu bringen, hat Wilhelm Marx ursprünglich eine Brennerausbildung im Jahre 2012 an der Universität Hohenheim absolviert. Durch die positive Entwicklung und das enorme Feedback auf die Produkte der Manufaktur befand er, dass es der Anspruch sein muss, sich täglich mit seinen Aufgaben und dem Wissen weiter zu entwickeln. Marx schrieb sich an der Uni Weihenstephan ein und absolvierte 2014/2015 die Ausbildung zum Edelbrand-Sommelier.

Und wohin geht der Weg? Wilhelm Marx sieht seine Manufaktur-Erzeugnisse nicht im klassischen Handel. Man könne die breite Masse auch gar nicht bedienen. Da beschränkt er sich doch gerne auf Sortimentslistungen in der gehobenen Gastronomie und dem Feinkostbereich. Er empfindet diese Linien als nachhaltiger. Aus gutem Grund, denn er produziert am oberen Ende der Qualitätsskala. Kein Aroma, keine Farb-und keine Konservierungsstoffe finden bei ihm Zugang. Ausschließlich vollreifes, von Hand geerntetes und sorgfältig verarbeitetes Obst verleihen seinen mittlerweile 50 Edellikören,-geistern und -bränden ihr unverfälschtes Aroma und den harmonischen Geschmack. Und das rechtfertigt auch den Preis, der in einigen Fällen so um die 49 Euro für die Halbliterflasche beträgt. Allemal wert, können wir mit Fug und Recht nach einer feinen Probierrunde sagen. Der Edelbrand-Sommelier hat noch Einiges vor. Immer wieder probiert er etwas aus in seiner modernen Destille. Da kommen die Blüten von 1.200 Rosenstöcken in die Verarbeitung, wie auch Löwenzahnblüte oder ein besonderer Waldhonig, der dann gebrannt als Bärenfang im Eichenfass gelagert wird. Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis serviert uns Wilhelm Marx dann auch noch: zunächst ein feines Stück seiner eigenen Gin-Schokolade, dann trinke man einen Schluck warmen Gin aus seinem Angebot und schließt ab mit dem Biss in ein superdünnes, oberfeines Stück geräuchertem Speck vom Meister selbst gemacht. Eine Geschmacksexplosion! Eine Offenbarung! Der Beweis für die ultimative Einstellung von Wilhelm Marx: „Keine Kompromisse! Kann ich nicht ertragen. Ich bin da gerne Perfektionist." Lieber Wilhelm Marx, bitte bleiben Sie genauso. Für alle Genießer feiner Brände und Liköre sind Sie eine der besten Adressen auf diesem Globus. Auch wenn man dafür durch dunkle Wälder und enge Straßen finden muss. Es lohnt sich.

www.wilhelmmarx.de

MAYBACH

ICONS OF LUXURY

EXCLUSIVE ACCESSORIES INSPIRED BY

THE VISION MERCEDES-MAYBACH 6 CABRIOLET

Spannungsfeld zwischen Tradition und Moderne

Eine kulinarische Reise durch Barcelona

BARCELONA MACHT ES EINEM LEICHT, SICH ZU VERLIEBEN. EINE LEICHTE BRISE SALZIGER LUFT WEHT VOM MEER HERÜBER, ZIEHT DURCH DIE ENGEN GASSEN UND ERFRISCHT DIE BREITEN BOULEVARDS, DIE HIER AVINGUDES HEISSEN. ENTLANG DER STRASSEN UND RUND UM DIE VIELEN PLÄTZE DER MITTELMEERSCHÖNHEIT LADEN UNZÄHLIGE CAFÉS UND TAPARIAS DIE FLANEURE EIN, IHREN BUMMEL FÜR EIN WEILCHEN ZU UNTERBRECHEN, UM UNTER PLATANEN EIN GLAS TORRES BRANDY, DER HIER ÜBERALL UND IN ALLEN QUALITÄTEN AUSGESCHENKT WIRD, UND EIN PAAR IN ESSIG EINGELEGTE BOQUERONES ZU GENIESSEN.

Diese Stadt ist lebendig, pulsierend, in ständigem Wandel und zugleich an vielen Ecken noch so altmodisch und typisch spanisch wie vor hunderten von Jahren. Dieses Spannungsfeld macht den besonderen Reiz der Metropole aus und findet sich in jedem einzelnen Tropfen Torres, der untrennbar mit der Stadt verbunden ist und seit 1870 auch noch heute von der Gründerfamilie Torres sorgfältig in Kupferkesseln destilliert wird. Zu einem echten Barcelonabesuch gehört deshalb unbedingt eine Kostprobe des edlen Tropfens mit dazu, der hier auf jeder Karte zu finden ist – entweder pur oder in einem der zahlreichen Brandy-Cocktails der pulsierenden Barszene. So viele Gesichter wie diese Stadt besitzt, so viele verschiedene Möglichkeiten gibt es, einen Torres Brandy zu genießen.

Über Las Ramblas zum Café Ocaña

Für Barcelona-Neulinge ist ein Bummel über die rund einen Kilometer lange Straße Las Ramblas Pflicht. Hier tobt das Leben: Cafés, Straßenkünstler, Geschäfte und dazwischen wuseln die Kellner, die ihre Gäste auf beiden Seiten der Straße bewirten wollen. Startet man den Rambla-Bummel am alten Hafen, dann liegt nach etwa 400 Metern rechts im gotischen Viertel der Eingang zum Plaza Real, einem der schönsten und lebhaftesten Plätze Barcelonas. In der Mitte des Platzes steht ein Brunnen mit zwei Laternen, die der erste Auftrag der Stadt an Antoní Gaudí waren. Dort liegt auch das „Café Ocaña", das sich ganz wunderbar für einen gemütlichen Sundowner eignet, aber auch nachts ein echter Hotspot ist. Auf der Karte steht Neue Katalanische Küche, die die traditionelle Landesküche mit asiatischen und nordafrikanischen Einflüssen verbindet. Die Cocktails dort werden mit dem in ganz Barcelona beliebten Torres 10 gemixt, der zehn Jahre im Solera-Verfahren in Fässern aus amerikanischer Weißeiche gereift ist. Eine wahrhafte Versuchung, der man dringend erliegen sollte...

El Born – zahlreiche Cocktailbars im mit telalterlichen Szeneviertel

Nordöstlich der Rambla erstreckt sich das ehemalige reiche Händler- und Handwerkerviertel El Born, das heute Multi-Kulti-Viertel und Tummelort für Hippies und Hipster gleichermaßen ist. Das Straßenbild ist mittelalterlich – viele kleine dunkle Gassen und

Plätze, aber auch in La Ribera, wie das Viertel eigentlich heißt, steht Alt und Neu in trautem Einklang nebeneinander, wie die imposante gotische Kirche St. Maria del Mar aus dem 14. Jahrhundert und die neue wellenförmige Dachkonstruktion des Markts Santa Catarina beweist. Dann noch einen Abstecher ins Picasso-Museum, das in einem herrlichen alten Palast untergebracht ist und anschließend für eine kleine Siesta zurück ins Hotel und langsam fertig machen für den Abend, denn den verbringt man am besten im „Paradiso", einem cool designten Cocktail Club mit Pastrami Bar. Der perfekte Ort für Liebhaber kreativer Cocktailkreationen.

Viele der hier ausgeschenkten Brandy-Klassiker, wie zum Beispiel der Crusta oder der Alexander, basieren auf dem fünfzehn Jahre in Fässern aus amerikanischer Weißeiche im Solera-Verfahren gereiften Torres 15, der eigens für die Verwendung in hochklassigen Cocktails kreiert wurde. Die Kreation aus den drei klassischen weißen Rebsorten Parallada, Macabeo und Xarel.lo ist eine Hommage an Miguel Torres Carbó, der das Weingut der Familie Torres nach der Zerstörung während des Spanischen Bürgerkrieges im Jahr 1930 wieder aufbaute.

Kulinarische Extraklasse in Gracia

Die Gegend um die große Straße Diagonal im Bezirk Gracia ist dem Luxus und der modernistischen Architektur vorbehalten. Auf der Calle Mallorca und dem Passeig Gracia befinden sich die exklusiven Geschäfte, die teuren Hotels und die feinen Restaurants

wie das mit drei Michelinsternen ausgezeichnete „Lasarte". Hier bereitet der baskische Küchenstar Martín Berasategui raffinierte, innovative Kompositionen aus frischesten Produkten zu, die seine fachkundigen Gäste ebenso so zu schätzen wissen wie einen 20 Jahre alten Torres 20 zum Digestif, dessen Flasche im aufwendigen Pyramidenschliff in jedem Spirituosenregal sofort ins Auge fällt. Der cognac-ähnliche Geschmack von Torres 20 entsteht durch die mindestens 20-jährige statische Reifung der weißen Rebsorten Parellada und Ugni Blanc in französischen Fässern aus Limousineiche.

Die Krönung eines perfekten Tages

Nur ein paar Schritte weiter und fast gegenüber dem berühmten Gaudí-Wohnhaus „La Pedrera" liegt das Vier Sterne-Haus „Condes des Barcelona". Im Hotelrestaurant „Loidi" bietet „Lasartes" Küchenchef Berasategui einem breiteren Publikum frische Bistroküche an. Absolutes Muss ist allerdings ein feines Glas Torres Jaime I pur oder auf Eis auf der hoteleigenen Dachterrasse, dessen aufwendig verzierte Flasche an einen der Schornsteine des Gaudí-Gebäudes „La Pedrera" erinnert und dessen Inhalt nach dem Gründer des familieneigenen Weinguts benannt ist. 30 Jahre reift die klassische weiße Rebsorte Parellada im Solera-Verfahren in Fässern aus amerikanischer Weißeiche heran, bevor dem Destillat eine kleine Menge 1972er Eau-de-Vie aus Folle Blanche hinzugegeben wird. Stilvoller kann man in Barcelona den Tag nicht ausklingen lassen.

Torres

Das in Barcelona ansässige Unternehmen Miguel Torres ist eines der bekanntesten Weinhäuser der Welt. Es wurde 1870 gegründet, hat heute neben dem spanischen Heimatmarkt Niederlassungen in Chile, USA, Schweden sowie China und ist immer noch im Besitz der Gründerfamilie Torres. Torres zeichnete sich in den vergangenen Jahren nicht nur durch traditionsreiche Güteklasse aus, das Unternehmen sorgte global mit spektakulären Innovationen und Kampagnen für Aufsehen. In jeder Flasche Torres Brandy steckt ein Teil pulsierendes Barcelona.

Gasthof Post in Lech

Die Magie des Augenblicks

DAS HOTEL GASTHOF POST HAT SEIT VIELEN JAHRZEHNTEN EINE SONDERSTELLUNG IM WELTWEIT BEKANNTEN SPORTORT LECH AM ARLBERG. DAS LIEGT AUCH AN DER GESCHICHTE DER FAMILIE. DER UMBAU WAR DAHER KEINE LEICHTE ÜBUNG FÜR FLORIAN MOOSBRUGGER UND SEINE ARCHITEKTEN ECKHARD AMANN UND CHRISTIAN PRASSER.

Das Fünfstern Relais & Châteaux-Hotel ist für seinen traditionsreichen Charme und für seine diskrete Wohligkeit bekannt. Berühmte und gekrönte Häupter entspannen hier gerne. Die geschlossene und trutzige Form des Hauses weist wohl auch auf die Geschichte der Familie Moosbrugger hin, die ursprünglich nicht vom Arlberg sondern aus dem Bregenzer Wald stammt. Sicher war es nicht leicht für die Zuzügler, im Dorf anerkannt zu werden. Acht Jahrzehnte später findet jedoch Florian Moosbrugger, dass es Zeit ist, das Haus optisch zu öffnen und gleichzeitig die prächtige Bergkulisse in das Gebäude hinein zu holen. Architekt Christian Prasser, der schon seit 2010 für die Innenarchitektur verantwortlich ist – nach dem Spa-Bereich wurde eine Reihe von Suiten umgebaut –, wurde mit der Umgestaltung der Restauranträumlichkeiten beauftragt. Parallel dazu gestaltete Architekt Amann den kompletten Küchenbereich neu.

Prassers Konzept öffnet die gesamte Außenfläche des Restaurants mit einem großzügigen Panoramafenster, sodass sich der Gast mitten im Dorf und ganz nah den Bergen wähnt. Zarte horizontale Aluminiumlamellen mit Ziselierung geben der Glaswand Struktur und zitieren gleichzeitig die geschnitzten Abschlüsse von Balkonen und Erkern. Florian Moosbrugger: „Es ist ein großer Schritt für unser Haus, weil wir nicht nur die Ästhetik und die Arbeitsqualität verbessern, sondern auch das Lebensgefühl im Speisebereich sehr verändern. Nach mehr als 70 Jahren öffnen wir das Haus erstmals radikal".

Seit Anfang Dezember können die Gäste das Panoramagefühl selbst erleben und sind begeistert, Aber nicht nur das Restaurant ist neu, auch der Küchenchef. Jetzt leitet der 32jährige Tiroler David Wagger die Brigade der Post. In Kufstein geboren, hat Wagger seit seinem 16. Lebensjahr seine Küchenkarri-

ere in zahlreichen hochdekorierten Häusern aufgebaut. Vom Kochlehrling, über Jungkoch, zum Chef-Patissier, Entremetier, Gardemanger, bis zum Souschef und schliesslich zum Küchenchef hat Wagger sämtliche Stationen der anspruchsvollen Küche absolviert und in den meisten Restaurants eine bis zwei Saisonen gearbeitet, wie das in der Saisongastronomie üblich ist.

„Die Küche der Post hat sich aber immer schon als bürgerlich verstanden. Nicht rustikal, aber auch nicht hipp. Wir sind über all die Jahrzehnte unserer Linie treu geblieben. Unsere Stärke ist die Zuverlässigkeit," erklärt Florian Moosbrugger. Nicht umsonst gilt das Wiener Schnitzel der Post als das Beste außerhalb der Bundeshauptstadt. Gerichte wie Beef Tartar, Tafelspitz und Kaiserschmarren finden sich stets auf der Karte und werden von den Gästen wie „Heimkommen" empfunden. In koketter Untertreibung nennt sich die Post bescheiden „Gasthof". Wahrscheinlich gehört das zu den Geheimnissen.

Unter der Ägide von David Wagger soll sich das auch nicht ändern. „Ich bin zwar ambitioniert, aber nicht eitel.", erklärt der junge Küchenchef ernst. Mein Ziel ist es, den vielen Stammgästen des Traditionshauses kulinarisch wunderbare entspannende Urlaubstage zu bieten. Ich versuche, auf möglichst leichte und bekömmliche Art das wohlige Gefühl zu vermitteln, richtig angekommen zu sein."

Es ist ein subtiler Mix, den Florian Moosbrugger mit seiner Frau Sandra als würdevoller Nachfolger der Hotel-Legende, seiner Mutter Kristl Moosbrugger, zelebriert. Unaufgesetzt und unaufgeregt, elegant, nonchalant und überaus charmant, mit dem gewissen Blut, das in den Adern eines wahren Gastgebers fliesst, einem, das manchmal nur österreichischen Gastgebern zu eigen ist, den Zauber einer heilen Welt und die Magie des Moments zelebrierend, der einzigartig ist in Österreich, und ein Hotel – einen Gasthof - wie die POST in Lech - zu einer Institution macht, einem der allerersten Häuser Österreichs.

Gasthof Post GmbH & CoKG
Dorf 11, A-6764 Lech am Arlberg
Tel: +43 55 83-22 06-0
Fax: +43 55 83-22 06-23
info@postlech.com
www.postlech.com

Alpenhof Murnau

Im Land der Blauen Reiter

WAS FÜR EINE LANDSCHAFT – BLAUE BERGE, BLAUE SEEN, EIN EINZIGARTIGES HOCH-MOOR MIT EINER FASZINIERENDEN FAUNA UND FLORA, DARUNTER WILD-ORCHIDEEN UND LILIEN, ABER AUCH SELTENEN VOGELARTEN. UND ÜBER ALLEM EIN GERADEZU MAGISCHES BLAUES LICHT, DAS DIESER REGION DEN NAMEN GESCHENKT HAT – DAS BLAUE LAND.

Nicht umsonst hat es Künstler, Maler und Poeten seit jeher angezogen. Zu grosser Berühmtheit aber brachten es die Künstler unter dem Namen DIE BLAUEN REITER. Weltberühmt das Bild von Franz Marc mit den blauen Pferden, revolutionär in seiner Zeit, brachte es doch eine völlig neue Sichtweise in die Kunst. Und heute, rund hundert Jahre später, erlebt dieses Land ein neues Revival, besinnt man sich wieder der Schönheit und des Zaubers dieser Landschaft. An einem dieser exponierten Aussichtspunkte auf einer sanften Anhöhe, gerade so, dass das Hoch-Moor wie eine Bühne vor ihm ausgebreitet ist, steht ein Luxus-Hotel, das sich anschickt aus seinem Dornröschenschlaf zu erwachen. Es hat einige Jahrzehnte überdauert, um sich exakt zum richtigen Zeitpunkt in diesen Spirit des Zeitgeists einzufügen: Der ALPENHOF MURNAU. Die Hotel-Anlage vor fünf Dekaden einstmals erbaut im Sinne eines luxuriösen Motels, gruppiert sich heute als Hotel-Resort mit 95 grosszügigen Zimmern und Suiten, dem Restaurant Murnauer Reiter mit drei Räumlichkeiten, der gemütlichen Zirbenstube, dem klassisch modernen Reiterzimmer und dem hellen Wintergarten, der schicken Kamin-Lounge für romantische Momente am

Kaminfeuer, der gut sortierten Bar für Kosmopoliten, einer beeindruckenden Vinothek plus begehbarem Weinraum – mit hochkarätigen Raritäten bestückt, der neu designten Hotel-Lobby in sanften Erd- und Steintönen mit einladenden Sitzgruppen, mehreren lichtdurchfluteten Tagungs-Räumen, einem exclusiven Spa mit unterschiedlichen Behandlungsräumen, sowie einem grossen Innen- und Aussen-Pool, verschiedenen Saunen, davon einer Blockhaus-Sauna, einem weitläufigen, üppig blühenden Garten mit grosszügiger Terrasse und charmantem Pavillon, einem malerischen Innenhof mit harmonisch bewachsenem Teich und einer eleganten Hotel-Anfahrt, die zu einem noblen Hotel-Entrée führt, bei dem der Gast bereits mit einem atemberaubenden Blumen-Arrangement in seiner Mitte begrüsst wird. Wer hier ankommt, wird mit einer ganz besonderen Herzlichkeit empfangen, einer Herzlichkeit, die geprägt ist von seinem neuen Hüter, dem Vollblut-Hotelier Christian Bär, der nun im vierten Jahr nicht nur dabei ist, den ALPENHOF aus seinem Dornröschenschlaf zu erwecken, sondern ihm neues, zeitgemässes Leben einzuhauchen. Ein ganz besonderes Highlight ist die vollkommen neue Küche, die Claus Gromotka - dem neuen Küchenchef - und seiner Crew die Startbahn für kulinarische Höhenflüge stellt. Er beherrscht frische, regionale Küche, in erlesener bayerischer Übersetzung, nicht ohne hier und da mit einem Augenzwinkern eine kleine Erinnerung an seine japanische Phase einzubringen, die er von seinen Wanderjahren in Japan mitgebracht hat. Doch ganz besonders am Herzen liegt ihm der regionale, nachhaltige Einkauf und die bewusste Wertschätzung und der Respekt vor dem Produkt, wie er es ausdrücklich betont. Vor diesem Hintergrund brilliert auch der langjährige Sommelier Guarino Tugnoli, der – ein herausragender Könner seines Fachs – die gesamte Klaviatur seiner 900 erlesener Positionen umfassenden Weinkarte beherrscht, um dem Gast feinst abgestimmt den perfekt passenden Tropfen – auch edelster Provenienz - zum Menue zu kredenzen.
Eine charmante Ergänzung ist das vollmundige Bier aus einer kleinen Murnauer Bier-Manufaktur, edlen typischen Bränden und als ultimativer Tipp ein regionaler Gin. Da kann man sich dann nicht nur der Magie des blauen Lichtes mehr entziehen.

Alpenhof Murnau
Ramsachstrasse 8
D- 82418 Murnau
Telefon: +49 (0) 88 41/491-0
Fax: +49 (0) 8841/49 11 00
E-mail: info@alpenhof-murnau.com
www.alpenhof-murnau.com

Reiseziele zum Träumen

Top Beaches of the World

DIE SEHNSUCHT NACH „UNSEREM“ TRAUMSTRAND RÜHRT VIELLEICHT DAHER, DASS WIR MENSCHEN ALS EHEMALIGE WESEN DES MEERES IRGENDWANN EINMAL VON DORT HERKAMEN UND UNS DANN AN LAND WEITERENTWICKELTEN. HIERBEI MUSS MAN SICH VOR AUGEN FÜHREN, DASSES SICH BEI ETWA NUR EINEM PROZENT DER WELTWEITEN KÜSTENLINIE UM SANDSTRÄNDE HANDELT. DIESER BAND STELLT EINIGE DER WOHL ALLERSCHÖNSTEN STRÄNDE DER WELT VOR. JENE STRÄNDE, DIE MAN MIT FUG UND RECHT ALS MAGISCHE SEHNSUCHTSORTE BEZEICHNEN DARF.„TOP BEACHES OF THE WORLD“ ZEIGT IN GRANDIOSEN BILDERN MEHR ALS 80 DER SCHÖNSTEN STRÄNDE UNSERES PLANETEN, OB GROSS ODER KLEIN, EINSAM ODER BELEBT. ALLE DIESE ORTE SIND VON AUSSERGEWÖHNLICHEM ZAUBER. DESTINATIONEN AUS DER GANZEN WELT, DIE ZUMTRÄUMEN EINLADEN UND DIE MAN IN DIESEM BUCH STAUNEND MIT DEN AUGEN BEREISEN KANN. PARADIESISCHE STRÄNDE, DIE ES – GERADE IN ZEITEN DES MASSENTOURISMUS – FÜR KOMMENDE GENERATIONEN ZU BEWAHREN GILT.

FOTOS: SHUTTERSTOCK

Nazaré, Portugal
Der Wind peitscht, der Antlantik ist aufgewühlt, die Wellen bahnen sich mit brachialer Gewalt den Weg in Richtung Steilküste, grollen und brechen schließlich. Durch einen langen und tiefen Unterwassergraben vor der Küste entstehen hier die höchsten Wellen der Welt

Out Islands, Exuma, Bahamas
Wer mag, kann eine Tour zu den niedlichen Schweinen buchen und mit ihnen eine Runde im kristallklaren Wasser schwimmen. Die schwimmenden Schweine auf den Bahamas sind mit Sicherheit ein einmaliges Erlebnis.

Napali Coast, Hawaii, USA
Einer gezackten Krone gleich, reiht die Napali Coast Gipfel an Gipfel. Jede Bergspitze ist dabei ein Höhepunkt für sich. Gesäumt von einem zauberhaften Sandstrand, ist die Küste eine wahre Glanzleistung der Natur.

Ipanema Beach, Rio de Janeiro, Brazil
Sobald die Sonne langsam hinter dem Küstengebirge versinkt, zieht es die Einheimischen aus ganz Rio de Janeiro ans Meer. Tagsüber ein Paradies für Surfer und Sonnenbader, mausert sich der Ipanema Beach abends zum Spielfeld für hübsche Girls und muskelbepackte Männer.

Dead Sea, Israel
Das Tote Meer ist ein abflussloser See, der für seinen hohen Salzgehalt bekannt ist. Hier lässt sich – durch den enormen Salzgehalt – das Gefühl erleben, sich sicher vom Wasser tragen zu lassen. Das Baden im Toten Meer ist ein einzigartiges Vergnügen.

Praia de Benagil, Portugal
Am Strand von Benagil ist eine einzigartige Felshöhle der eigentliche Touristenmagnet. Man kann den vom Meer ausgespülten und als „Kathedrale" bekannten Hohlraum schwimmend oder per Boot erreichen Er findet sich auf vielen Postkarten der Algarve.

Reynisfjara, Island
An der Südküste Islands erstreckt sich zwischen Dyrhólaey und dem Berg Reynisfjall der berühmteste schwarze Sandstrand der Insel – der Reynisfjara. Auffällig sind die gewaltigen Basaltsteinformationen direkt am Strand. Sie ragen wie riesige Treppen in den Himmel. Ein Ort voll wilder und dramatischer Schönheit

TOP BEACHES OF THE WORLD
Herausgegeben von Robert Gabor
ISBN 978-3-03889-014-0
Published by: OIO Books, New Level Est, Schaanerstr.13, LI-9490 Vaduz
www.oiobooks.com

MINOR CASE
STRAIGHT
RYE WHISKEY
45% ALC/VOL
Sherry Cask Finished
100% AMERICAN HEARTLAND GRAINS 100 PERCENT
BOTTLED BY
LIMESTONE BRANCH DISTILLERY CO.
LEBANON, KENTUCKY
LIMESTONE BRANCH DISTILLERY
Maker's Mark
KENTUCKY STRAIGHT
BOURBON WHISKY
HANDMADE
DISTILLED, AGED AND BOTTLED BY THE
MAKER'S MARK DISTILLERY, INC.
STAR HILL FARM, LORETTO, KY. USA
70cl. 45%alc./vol.

Bourbon *boomt*

DER KLASSIKER IST KULT. INNERHALB DER LETZTEN ZEHN JAHRE KENNT DER BOURBONKONSUM NUR EINE RICHTUNG: STÄNDIG AUFWÄRTS. WIE DER BÖRSENKURS. MIT EINEM GEWALTIGEN UNTERSCHIED: BOURBON VERURSACHT KEINE KOPFSCHMERZEN. AUF DIE DOSIERUNG KOMMT ES NATÜRLICH AN.

Text: Peter Gabler Fotos: Studio Jan Roeder

Amerika first, kann man da ohne weiteres sagen. Denn die Amerikaner haben ihre alte Liebe neu entdeckt. By the way: Kentucky Bourbon ist eine 3 Billionen Dollar Industrie, die 15.000 Jobs bietet. Kentucky hat mehr Bourbon-Fässer in seine Kellern als Einwohner. Allein Wild Turkey ruht in 500 000 Fässern, die größte Anzahl seit den 70ern, als die schlechte Zeit begann. Die 1970er, 80er und 90er waren für Bourbon die finstersten Tage seit der Prohibition. Es war die Zeit der Power Suits und des Drei-Martini-Lunchs. Vodka war in und die Zeit des Bourbon definitiv vorbei. Der frische Durst nach Bourbon hat wahrscheinlich mit dem neu erwachten Kentucky Tourismus Boom zu tun. 1 Million Besucher aus der ganzen Welt kamen 2013 und 2014 um den Kentucky Bourbon Trail zu besuchen. Auf dem Gipfel des Wild Turkey Hill, hoch über dem ruhig dahin fließenden Kentucky River, empfängt das Wild Turkey Visitor Center die Bourbon Liebhaber. Eröffnet im April 2014, wird es heute bereits die „Kathedrale des Bourbon“ genannt, dank seiner Dachkonstruktion, die an eine Kirche erinnert. Als Baumaterial wurde das gleiche Holz verwendet, aus dem die Bourbon-Fässer gezimmert sind: Zypern und Amerikanische Weißeiche.

Wenn etwas boomt, gibt es natürlich nicht nur Postives. Zu den negativen Dingen, gehört zweifelsfrei das Heer der Spekulanten. Nicht schlucken ist ihre Devise, sondern Devisen. Und zwar zu abenteuerlichen Summen. Mike Werner von Mike‘s Whikeyhandel in München, der Bourbon-Kenner schlechthin, kann abendfüllend von unsittlichen Angeboten in jeglicher Währung erzählen. Bei ihm allerdings kein Wunder, zählt er doch Flaschen zu seine Schätzen, für die manch einer wirklich der „Oma-ihr-Klein-Häuschen“ verscherbeln würde. Und sie werden immer weniger. Die Flaschen, nicht die Spekulanten. Da der Mike sie selber gerne trinkt.

„Der Bourbon“, sagt Frank-Michael Böer, Veranstalter der FINEST SPIRITS, „ist ein leidenschaftliches Getränk. Erst durch die Hingabe und Geduld der Distiller entstehen individuelle Geschmackskompositionen, die den Bourbon zu einer besonderen Spirituose machen.“

1
PIKESVILLE
110 PROOF
STRAIGHT RYE WHISKEY
2
STAGG
3
LARCENY
92 PROOF
4
Buck
5
Garrison Brothers
TEXAS STRAIGHT BOURBON WHISKEY
6
CATOCTIN CREEK
CASK PROOF
ROUNDSTONE
Rye
WHISKY
7
Evan Williams
SINCE 1783
KENTUCKY'S 1ST DISTILLER
Kentucky
STRAIGHT
Bourbon
WHISKEY
8
BASIL HAYDEN'S
Kentucky Straight
Bourbon Whiskey
ARTFULLY AGED
70 cl ℮ ALC. 40% VOL.
9
STRAIGHT
RYE WHISKEY
10
BIB & TUCKER
SMALL BATCH BOURBON WHISKEY
11
BIB & TUCKER
SMALL BATCH BOURBON WHISKEY
12
BIB & TUCKER
SMALL BATCH BOURBON WHISKEY

1. PIKESVILLE STRAIGHT RYE

Der Pikesville Straight Rye Whiskey blickt auf eine aufregende Geschichte zurück. Er wurde erstmals in Maryland in den 1890er Jahren hergestellt und wurde bald ein wesentlicher Bestandteil des florierenden Maryland Rye Whiskey Geschäfts, dessen Popularität auf die Zeiten des amerikanischen Civil War zurück geht. Aufgrund der vorhandenen Lagerbestände wird er seit 1982 als signifikanter Bestandteil der amerikanischen Whiskey-Geschichte von Heaven Hill produziert. Der preisgekrönte Pikesville Straight Rye Whiskey wird in der Bernheim Distillery in Louisville, Kentucky, aus Roggen, Mais und gemalzter Gerste destilliert. Hierbei stellt der Roggenanteil mindestens 51% dar. Er besticht durch seine helle kupferne Farbe. Er reift sechs Jahre in Fässern aus Amerikanischer Weißeiche. Kakaonoten, die von eichigen Rauchnoten komplementiert werden. Trocken und würzig, mit honigsüßem Roggen und Nelken. 69,- €

www.borco.com

2. STAGG JR

Neu auf dem deutschen Markt: Stagg Jr. Bourbon, ein ungeschnittener und ungefilterter Bourbon Whiskey mit einem berühmten Familiennamen. George T. Stagg wurde 1835 in Kentucky geboren. Er baute die mächtigste amerikanische Brennerei des 19. Jahrhundert am Ufer des Kentucky River, zu einer Zeit, die als das Goldene Zeitalter des Bourbon bekannt wurde. Ungeschnitten und ungefiltert, reift der robuste Stagg Jr. Bourbon Whiskey fast ein Jahrzehnt lang im Fass und verfügt über den gleichen kühnen Charakter wie sein gedanklicher Vater, George T. Stagg. Stagg Jr. ist reich und süß im Geschmack. Noten von Schokolade und braunem Zucker bewegen sich in perfekter Balance mit einer satten Roggenwürze. Der lange Abgang verweilt mit Noten von Kirschen, Nelken und Rauch.

www.diversa-spez.de

3. LARCENY KENTUCKY STRAIGHT BOURBON

Larceny Kentucky Straight Bourbon Whiskey hat seinen Ursprung in der langen und bunten Geschichte von John E. Fitzgerald und der Marke Old Fitzgerald. Am Ufer des Kentucky River errichtete John E. Fitzgerald eine Destillerie und verkaufte seinen erstklassigen Bourbon Whiskey ausschließlich an Dampfschiffe, Eisenbahnbetriebe und private Clubs. Erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde er einem breiten Publikum zugänglich. Ein Bourbon Whiskey, der sich aufgrund seiner außergewöhnlichen Mashbill aus Weizen als zweite Getreidesorte, anstelle von Roggen, und einem ausgewogenen Alkoholgehalt von 46% überaus sanft und mild präsentiert. Der in einem hellen, frischen Kupferton schimmernde Larceny stammt aus einem geringen Bestand von 200 Fässern. Dies ermöglicht dem Master Distiller Denny Potter nur die Fässer für Larceny zu wählen, die das ideale Geschmacksprofil eines sechsjährigen Kentucky Straight Bourbon Whiskey aufweisen. 29,99 €.

www.borco.com

4. BUCK BOURBON 45 % 8 Jahre

Ein acht Jahre alter Straight Bourbon, produziert in Kentucky, hgelagert und abgefüllt in Kentucky. Markeninhaber ist die Frank Lin Destille in Califonien.
Die Produktion ist sehr wahrscheinlich bei Haven Hill Kentucky, abgefüllt in Californien. Dezente Vanillenoten, karamelisierter Pfirsich, Creme Brulee mit Kirschen, angenehm und geschmeidig, mit einer angenehmen Kakao-Süße. Der Bourbon für jeden Tag. 46,50 €.

www.mikes-whiskeyhandel.com

5. GARRISON BROTHERS TEXAS Straight Bourbon

Ein Organik von einem kleinem Kraftdistiller - in kleinen Fässern gelagert- reine Handarbeit. Die Farbe kommt durch die Texashitze, junger Whiskey 3 JR (Alter Tituliert). Mit Muse trinken, er entfaltet sich immer mehr, jedes Mais-Korn einzeln, Muskatnuss, geröstete Toffee, Karamell und Barique- Eiche im angenehmen Überfluss. Sehr komplex, füllt den gesamten Mund. So schmeckt reine Handarbeit. Alk. 47 %
Garrison ist prämiert als Kraftdestiller NR. 1 und das schon mehrmals in Folge. Er produziert pro Jahr ca. 40000 Flaschen Whiskey und hat sich auf die Fahne geschrieben jedes Jahr einen noch besseren Whiskey zu machen. Als absoluter Höhepunkt gilt der Garrison Cowboy, eine Offenbarung für jeden Bourbon-Geniesser. Alk. 68,5 %. Allerdings auch im Preis.

www.mikes-whiskeyhandel.com

6. CATOCTIN CREEK ROUNDSTONE RYE 58 %

Eine kleine Kraft-Destille aus Virginia. Lagert in 30 Gallon Fässern aus Minnesota in weißer Eiche. Angeblich 100 % Roggen. Die Fassstärke 58 % wird 3 Jahre gelagert. Kräfig und trotz dem rund und weich, schön trocken mit holzigen Noten und leichtem Caramell. Ein klassischer Rye mit pfeffrigen Gewürznoten. 115,- €.

www. mikes-whiskeyhandel.com

7. EVAN WILLIAMS KENTUCKY STRAIGHT BOURBON

Evan Williams ist der zweitmeist verkaufte Kentucky Straight Bourbon Whiskey in den USA und weltweit. Er wurde nach Evan Williams benannt, der 1783 Kentuckys erste Destillerie am Ufer des Ohio Rivers eröffnete. Als Rohstoff für die Destillation nutzte er seinen selbst angebauten Mais und klares Quellwasser aus den Kentucky Hills, das durch die Kalksteinschichten Kentuckys gefiltert wird. Evan Williams Kentucky Straight Bourbon Whiskey („Evan Williams Black“) ist ein traditionell hergestellter, weicher Bourbon, der mit 43% vol. abgefüllt wird. Er reift knapp 6 Jahre in neuen, ausgekohlten Fässern aus amerikanischer Weißeiche. Seine lange Lagerung verleiht ihm einen vollen, runden Geschmack mit intensiven Noten von braunem Zucker und Vanille.

www.borco.com

8. BASIL HAYDEN'S

Basil Hayden entwickelte 1796 eine Bourbon-Rezeptur, die sich von allen bisherigen unterschied. Zwar basiert der nach seinem Erfinder benannte Bourbon auf der Grundlage von Mais, wurde aber zusätzlich mit überproportional viel Roggen versetzt. Basil Hayden's überzeugt durch seinen weichen, überraschenden Geschmack nach einem Hauch von Pfefferminze. Bernsteinfarbe, würziges Roggen-Aroma mit sanfter Mais-Note. Alk. 40 %

www.beamsuntory.de

9. MINOR CASE STRAIGHT RYE

Markeninhaber ist Luxrow, Luxrow besitzt etliche Whiskey-Marken und Marken im allgemeinen Spirituosenbereich. Dieser Rye wird von der Destille Yellowstone (Kentucky) produziert. Er ist zwei Jahre alt und wurde dann ca. 3 Monate in einem Cherry Fass gefinischt. Leichte Minze, Zeder, Kirschsaft, Gewürznelke mit braunem Zucker, leichte Pfeffernoten mit dezenter Süsse, Kirschen und Johannisbeeren, Zimt, Minze und Muskatnuss. Warm und anhaltend, angenehm würzig mit dunklen Schokoladennoten. Alk. 45 %. 82,50 €.

www.mikes-whiskeyhandel.com

10. BIB & TUCKER SMALL BATCH BOURBON

Zwischen dem 17. und 19. Jahrhundert galten “bib & tucker” als der Inbegriff für Sonntagskleidung oder das feinste Festgewand, das es penibel zu pflegen galt. Der 46-prozentige Bourbon ist zweifach destilliert. Erst in einer Column Still und anschließend in einer traditionellen Kupferbrennblase. Das Destillat – aus 70% Mais und 30% Roggen & Malz – reift für mindestens sechs Jahre in ausgekohlten Eichenholzfässern. Dies unterstreicht die feinen, eleganten aber dennoch sehr komplexen Noten des Bourbons. Aber nicht nur der Inhalt ist einzigartig, auch die Flasche ist derart mit unzähligen Details versehen, dass der Bib & Tucker Small Batch Bourbon Whiskey gleichermaßen einen Genuss für Auge und Gaumen darstellt. Aromen von Vanille, frisch gechnittenem Gras, nassen Steinen und und alten, ledernen Buchumschlägen. Die Nase verspricht bereits eine würzige Sensation. Alk. 46 %.

www.bsc-bremen.de

11. BIB & TUCKER 10 Jahre Privat Barrel Nr. 5

Zwei einzigartige Einzelfässer vom BiB & Tucker Small Batch Bourbon Whiskey, 10 und 7 Jahre gereift. Die extrem limitierten Auflagen der „Single Barrels“ sind mit unterschiedlichen Etiketten am Flaschenhals gekennzeichnet. Das grüne Etikett steht für den 10jährigen. Jede Flasche ist einzeln nummeriert und trägt die Fassnummer auf dem handgemachten Etikett. Privat Barrel Nr. 5, Alk. 63,2 %.

www.bsc-bremen.de

13
Eagle Rare
KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY
14
SAZERAC RYE
STRAIGHT RYE WHISKEY
15
Maker's Mark
KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKY
HANDMADE
16
Maker's 46
17
BULLEIT BOURBON
FRONTIER WHISKEY
18
AGED 10 YEARS
BULLEIT BOURBON
FRONTIER WHISKEY
19
BULLEIT 95 RYE
FRONTIER WHISKEY
STRAIGHT AMERICAN RYE WHISKEY
20
PRECINCT No 6
STONE GROUND WHITE CORN
SMALL BATCH • POT DISTILLED
KENTUCKY SOUR MASH
21
B
107 proof
70 cl
aged 7 years
BAKER'S
KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY
22
WILD TURKEY
KENTUCKY straight RYE whiskey
101
RYE
23
WILD TURKEY
101
BOURBON
WHISKEY
HIGH RYE • AGED LONGER

12. BIB & TUCKER 7 Jahre Privat Barrel Nr. 18

Das orangefarbene Etikett steht für den 7jährigen Bib & Tucker. Privat Barrel Nr. 18, Alk. 63,95 %.
www.bsc-bremen.de

13. EAGLE RARE 10 Jahre

Eagle Rare wird meisterlich verarbeitet und mindestens zehn Jahre lang sorgfältig gereift. Jedes der mit Bedacht ausgewählten Fässer gewährleistet die Geschmacksbeständigkeit und zugleich auffallend individuelle Persönlichkeit. Eagle Rare wird durch sein erhabenes und markantes Geschmackserlebnis seinem Namen gerecht.
Den 10 Jahre alten Kentucky Straight Bourbon Whiskey Eagle Rare zeichnet eine komplexe Nase mit Aromen von Karamell und Orangenschale, Kräutern, Honig, Leder und Eiche aus. Der Geschmack ist markant, trocken und fein mit Noten von kandierten Mandeln und sehr kräftigem Kakao. Alk. 45 %. Eagle Rare gehört zum Portfolio der Sazerac Brennerei und wird in der Buffalo Trace Distillery produziert.
www.diversa-spez.de

14. SAZERAC STRAIGHT RYE

Feine Aromen von Vanille, Gewürznelke, Anis und Pfeffer zeichnen ihn aus. Dieser Whiskey schmeckt nach kandierten Gewürzen und Zitrusfrüchten. Im Nachklang weich und rauchig-pfeffrig mit einem Hauch Lakritz. Alk. 45 %.
www.diversa-spez.de

15. MARKER'S MARK

Bei seiner Produktion in der ältesten noch betriebenen Bourbon-Destillerie der Welt wird Handarbeit großgeschrieben. Während des Reifungsprozesses werden die Fässer nahezu täglich von Hand bewegt und verlagert. Die Flaschenetiketten werden per Hand gedruckt und gestanzt und jede Flasche wird von Hand in das rote Maker's Mark Wachs gedippt – sein charakteristisches Markenzeichen. Zudem wird für seine Herstellung neben Mais und Gerste nicht wie üblich Roggen, sondern roter Winterweizen verwendet. Er verleiht Maker's Mark seinen vollen weichen Geschmack und das unverwechselbare Aroma. Die dunkle Bernsteinfarbe mit einem rötlichen Schein lässt schon etwas von der kraftvollen Milde dieses außergewöhnlichen Kentucky Bourbons erahnen. Kraftvolle Honigaromen mit exotischen Früchten, Vanille und Karamell erfüllen die Nase. Im Hintergrund ein Hauch Kakao und florale Noten. Erst später bemerkt man auch die Würze. Alk. 45 %.
Die Familie Samuels destillierte bereits seit 1780 Whisky. Doch erst in 1954 kam die Revolution: Bill Samuels Senior verbrannte demonstrativ das alte Familienrezept und entwickelte einen hochwertigeren und weicheren Bourbon. Das Besondere daran war, dass er anstelle von Roggen roten Winterweizen als besonders milden Geschmacksgeber verwendet hatte, und dieser milde Geschmack ist auch heute noch einzigartig für Maker's Mark.
www.beamsuntory.de

16. MARKER'S 46

Ausgang für den Maker's 46 bildet ein vollständig gereifter Maker's Mark. Zur Herstellung von Maker's 46 wird dann während der Lagerzeit im Winter das Maker's Mark Fass mit 10 getoasteten Stäben aus französischer Limousin-Eiche bestückt. Durch diese zusätzliche Reifung erhält der Bourbon ein tieferes, komplexeres Geschmacksprofil und behält dennoch das milde Aroma von Maker's Mark. Tiefe Bernsteintöne, angenehm süß mit Noten von gerösteter Eiche und Karamell. Vollmundig und lang anhaltend mit cremigen Noten von Vanille und Karamell auf der Zungenspitze. Alk. 47 %
www.beamsuntory.de

17. BULLEIT BOURBON

Bulleit Bourbon wird noch heute nach traditioneller Rezeptur hergestellt, das dank des hohen Roggenanteil besonders aromatisch, trocken und klar schmeckt: 68% Mais, 28% Roggen und 4% Gerstenmalz sowie kalksteingefiltertes Wasser werden für diesen Whiskey verwendet. Fünf bis sechs Jahre reift der Bourbon in Holzfässern aus amerikanischer Weißeiche. Sein vollmundiger und weicher Charakter entfaltet ausgeprägte und würzige Noten von Vanille und Pfeffer. Der Abgang ist langanhaltend und leicht rauchig.
Zwischen 1830 und 1860 entwickelte der Gaststättenbesitzer Augustus Bulleit seine Bourbon-Rezeptur mit einem Anteil von 2/3 Mais und 1/3 Roggen. Auf seiner Handelsroute von Kentucky nach New Orleans verschwand er mysteriöserweise und ward nie mehr gesehen. Der Whiskey geriet in Vergessenheit, bis schließlich Tom Bulleit 1987 die Bulleit Distilling Company gründete und das 150-jährige Erbe seines Ururgroßvaters wieder aufleben ließ. Alk.45 %
www.diageo.de

18. BULLEIT BOURBON 10 YEARS

Bulleit Bourbon 10 Year Old wird exklusiv aus den Selected Reserve Beständen von Bulleit Frontier Whiskey Gründer Tom Bulleit abgefüllt und noch heute nach traditioneller Rezeptur hergestellt: 68% Mais, 28% Roggen und 4% Gerstenmalz sowie kalksteingefiltertes Wasser werden für diesen Whiskey verwendet. Diese Bestände wurden mit einer Mindestreifezeit von 10 Jahren in extra stark ausgebrannten Whiskeyfässern aus Amerikanischer Weißeiche gelagert. Das Ergebnis der extra langen Reifezeit offenbart sich in der Tiefe, Komplexität und unglaublichen Sanftheit des Bulleit Bourbon 10 Year Old. Der bernsteinfarbene Bulleit Bourbon 10 Year Old beginnt in der Nase mit Aromen von edler Eiche, leichten Anklängen von Vanille und einer Spur süßer, getrockneter Früchte. Im Geschmack zeigen sich Noten von feinherben Gewürzen und Karamell. Alk. 45,6 %
www.diageo.de

19. BULLEIT 95 RYE

Der American Rye Whiskey basiert auf einer Getreidemischung aus 95 % Roggen und 5 % Gerstenmalz. Er wird in kleinen Chargen destilliert und reift anschließend mindestens vier Jahre in neuen Holzfässern aus amerikanischer Weißeiche. Die Weißeichefässer werden auf höchster Stufe getoasted, bevor der Whiskey darin seine Lagerung findet. Wie auch beim Bulleit Bourbon ist das kalksteingefilterte Wasser, das aus einem antiken Gletscherbewässerungssystem stammt und nur wenige Meter unter der Destillerie verläuft, für seine Weichheit verantwortlich. Das Wasser hat immer eine Temperatur von 13,9°C, um sicherzustellen, dass jede Charge des Bulleit Rye exakt gleich schmeckt. Sein weicher Charakter entfaltet süße Noten von Ahorn und Eiche. Der Abgang ist lang und seidig, Aromen von Holz mit einem Hauch Karamell. Leichter Biskuitgeruch, sehr würzig mit einem Hauch von Salbei, weißen Trauben und getrockneten Aprikosen. Alk. 45 %.
www.diageo.de

20. PRECINGT Nr. 6 SOUR MASH

Ebenfalls aus dem Hause Yellowstone - Kentucky (Markeninhaber Luxrow). Ein Sour Mash, er darf nicht als Whiskey bezeichnet werden, da er aus 50 % Mais und 50 % Zuckerrohr besteht. Deshalb wird er als Zuckerwhiskey bezeichnet. Dieser Brand mit 47,8 % ist 6 Jahre in neuen Weißeichen Fässern gelagert, am Gaumen ein hochklassischer Bourbon , im Abgang ein klasse Rum. 42,50 €.
www.mikes-whiskeyhandel.com

21. BAKER'S

Gebrannt nach einer alten Familien-Rezeptur des Brennmeisters Baker Beam, des Großneffen des berühmten Jim Beam, ist dieser außergewöhnliche Bourbon ein wahres Meisterwerk. Die Verwendung einer speziellen und einzigartigen Hefe-Sorte macht Baker's besonders sanft im Geschmack. Er reift nur in den oberen Etagen des Lagerhauses, wo ihm die besonders starken Temperaturschwankungen ein noch intensiveres Aroma mit Vanille- und Karamellnoten verleihen. Weich, aromatisch und vollmundig. Alk. 40 %
www.beamsuntory.de

22. WILD TURKEY 101 RYE

Wild Turkey 101 Rye hat das pfeffrige Aroma, für das Rye-Bourbons, neben Honig- und Zitrusnoten bekannt sind.Pikanter Abgang mit einem Hauch von Süsse. Alk. 50,5 %
www.campari-deutschland.de

23. WILD TURKEY 101 BOURBON

Eine Explosion von Vanille- und Karamell-Aromen, mit Noten von Honig, Braunem Zucker, Orangen und eine Spur Tabak. Alk. 40,5 %. Wild Turkey ist „the real Kentucky Straight Bourbon Whiskey", kompromisslos seit 1855.Master Distiller Jimmy Russell produzierte seinen ersten Wild Turkey 1954, als er den Fußstapfen von Vater und Großvater folgte. 2009 übernahm die Campari-Gruppe Wild Turkey, investierte mehr als 100 Millionen US-Dollar und ist dafür verantwortlich, dass Wild Turkey heute wieder in der erstem Liga der Bourbons mitspielt.Alk. 40,5 %
www.campari-deutschland.de

SEIT 1888 GENUSS-SCHAFFENDE. 130 JAHRE VILLIGER.

Handwerk, *Kunst* und ganz viel Charisma

VOR 130 JAHREN HATTE JEAN VILLIGER DIE IDEE, EINE KLEINE CIGARRENMANUFAKTUR IM SCHWEIZERISCHEN PFEFFIKON ZU GRÜNDEN. NUN JA, IDEEN KANN MAN JA HABEN, ABER MAN BRAUCHT AUCH MUT, VISION UND UNTERSTÜTZUNG, UM ES DURCHZUSETZEN. JEAN VILLIGER HATTE DAS GLÜCK, ALLES NÖTIGE ZU HABEN. GANZ BESONDERS HALF IHM SEINE FRAU LOUISE BEIM AUFBAU DES UNTERNEHMENS. DAS FACHWISSEN ERLERNTE ER BEI EINEM MITBEWERBER UND DER GAB SOGAR FINANZIELLE STARTHILFE. DAS CIGARRENUNTERNEHMEN WAR GEBOREN. EINIGE WENIGE ARBEITSPLÄTZE IM WOHNHAUS, DANN KAM EIN KLEINER FABRIKATIONSTRAKT HINZU. LEIDER KONNTE JEAN VILLIGER DEN RASANTEN WERDEGANG SEINER IDEE NICHT LANGE BEGLEITEN. ER VERSTARB VIEL ZU FRÜH MIT 42 JAHREN UND FORTAN FÜHRTE LOUISE VILLIGER MIT DER HILFE VON MITARBEITERN DAS UNTERNEHMEN. UND WIE!

Text: Bodo Meinsen Fotos: Archiv Villiger

Frühe Produktion in Tiengen

Louise Villiger lebte das Familienmotto perfekt: Innovation. So entstand 1907 eine Cigarre mit einem Gänsekiel als Mundstück, die selbst heute noch als Villiger Kiel die meistverkaufte Cigarre dieser Machart ist. 1910 erweitert Louise Villiger die Produktion. Das Werk in Waldshut-Tiengen in Süddeutschland öffnet seine Pforten, heute Sitz der Villiger Söhne GmbH. Apropos Söhne. Die beiden Nachfolger von Jean und Louise Villiger, Max und Hans Villiger, bekamen von den Eltern viel in die Wiege gelegt. Das unternehmerische Geschick, der unbedingte Wille beste Produkte zu schaffen und auch die Zähigkeit, sich den temporären Schwierigkeiten zu stellen, zeichnete die 2.Generation Villiger aus. Zwischen den Weltkriegen in den politisch und auch wirtschaftlich schwierigen Zeiten zu bestehen, war schon eine Leistung. Dabei zu wachsen und zur größten Stumpenfabrik in Deutschland aufzusteigen, war schon unternehmerische Kunst.

Die Kunst, nicht aufzugeben

Das Ende des 2.Weltkriegs war auch für das Haus Villiger der Beginn des Wiederaufbaus. Werke in München waren zerstört. Alliierte entschieden über den Fortgang in Waldshut-Tiengen. Schwierige Zeiten, Aufbruchzeit. 1950 zeichnete sich bereits ab, dass das sogenannte Wirtschaftswunder Anlauf nimmt. In diesem Jahr trat Heinrich Villiger, Sohn von Max Villiger, in das Unternehmen ein. Vier Jahre später übernimmt er die Geschäftsführung der Villiger Söhne GmbH in Deutschland von seinem Onkel Hans. Die 3.Generation startet durch. Mitte der 60er tritt auch Kaspar Villiger in die Fußstapfen seiner Vorfahren. Das

Heinrich Villiger inmitten seiner „Lieblingspflanzen“

Unternehmen befindet sich von Beginn an in Familienbesitz und die beiden Brüder Heinrich und Kaspar setzen diese Tradition erfolgreich fort. Später findet Kaspar Villiger den Eingang in die Schweizer Politik, wirkt dort sehr erfolgreich und Heinrich Villiger wird 1989 nach dem Erwerb der Geschäftsanteile seines Bruders zum alleinigen Inhaber der Firmengruppe. Verschiedene Firmenübernahmen in der Schweiz und in Deutschland lassen das Unternehmen in dieser Epoche weiter wachsen. Auch Heinrich Villigers Schwester Monika hat daran maßgeblichen Anteil Als Leiterin des Exportgeschäfts setzte sie bis zu ihrem Ruhestand im Jahre 1999 ganz wichtige Akzente. Sprachgewandt bereiste sie die Tabakwelt meist mit Rucksack in der Economiyklasse und überzeugte weltweit die Partner. Derweil lenkt Heinrich Villiger das Unternehmen in die erfolgreiche Zukunft. Dank seiner Reiselust nach Cuba und in weitere mittel-und südamerikanische Tabakländer gilt er als einer der besten Tabakkenner überhaupt. Sein unternehmerisches Geschick und seine angenehme Höflichkeit verschaffen ihm Anerkennung und auch Vorteile. Man schätzt sein Wissen, seine Beharrlichkeit und lässt sich auf seine Fairness ein. Das führt 1989 zu einem besonderen Deal. Villiger gründet zusammen mit der staatlichen cubanischen Gesellschaft „Cubatabacco“ – heute Habanos S.A. – in Deutschland die „5th Avenue Products Trading GmbH“. Als Joint Venture ist diese Firma für den alleinigen Import und den exklusiven Vertrieb von Havanna Cigarren in Deutschland zuständig. 1995 kommt mit der Intertabak AG eine Ausweitung des exklusiven Joint Ventures in der Schweiz zustande, 2012 folgt die Verantwortung für Österreich, später auch noch in Polen.

Das Werk Pfeffikon

Handwerk pflegen und Verantwortung tragen

Das Wachstum der Firmengruppe Villiger basiert bis heute auf einer unglaublichen Flexibilität im Handeln, aber speziell auch auf der Stabilität der Unternehmensführung durch Heinrich Villiger. Cigarillos, Tabakspezialitäten wie Villiger Kiel oder auch die Villiger Virginia mit herausziehbarem Strohhalm, Handmade Longfiller Cigarren aus Brasilien und vielen anderen Tabakregionen dieser Welt glänzen im Portfolio. Man deckt praktisch alle Produktbereiche ab, die in der Welt der Cigarre vertreten sind. Zu den Prioritäten des Unternehmens gehört nicht nur die maschinelle Produktion in Deutschland und in der Schweiz, sondern auch die Herstellung von Longfiller Premium Cigarren in Handarbeit in Ländern der Dritten Welt in der Karibik, in Zentralamerika und Brasilien. Rohtabake werden in nahezu allen Ländern, die Cigarrentabak anbauen, gekauft. An erster Stelle stehen Cuba, Brasilien, Indonesien und Ecuador, gefolgt von Mexico, Peru und einigen anderen Provenienzen. Die Qualität der Rohtabake und der extern eingekauften Cigarren wird laufend von einem Raucherpanel und im eigenen Labor überprüft. Für Villiger eine absolute Selbstverständlichkeit und für die zahlreichen und unterschiedlichen Cigarren- und Cigarilloliebhaber eine Garantie. Der klassische Stumpenraucher fühlt sich da ebenso zu Hause, wie der urbane Genussraucher, der an Premium-Cigarren Gefallen findet oder feinwürzige Cigarillos bevorzugt.

Das Werk in Tiengen

Charisma eines großen Connaisseurs

Villiger vertreibt seine Produkte über eigene Vertriebsgesellschaften in den

wichtigsten nationalen Märkten. Kleinere Märkte werden über qualifizierte Importeure bedient. Die beiden Dachgesellschaften Villiger Söhne AG in der Schweiz und Villiger Söhne GmbH in Deutschland exportieren weltweit in rund 80 Länder, in denen auch das Duty Free-Geschäft ein wichtiges Standbein ist. Ein erfolgreiches, dynamisches und innovatives Unternehmen der Tabakbranche also, welches sich auch für die Zukunft fit macht. Obwohl: Heinrich Villiger hegt manchmal Zweifel, ob denn die Zukunft so rosig sein wird? Prognosen sind schwierig, meint er. Die Tabakindustrie wird weltweit zunehmend von den staatlichen Behörden und von der „Gesundheitsindustrie“ reglementiert und unter Druck gesetzt. Warnaufdrucke, Werbeverbote und Display-Verbote sind nur einige davon. „Die Bevormundung des Konsumenten weitete sich stetig aus. Der Spielraum der Industrie wird zunehmend eingeschränkt. Neue Alternativprodukte mühen sich um die Gunst der Raucher, wie elektronische Zigaretten und sogar elektronische Cigarren, die keinen Tabak mehr enthalten“, so der Grande der Tabakindustrie und ergänzt: „Tabak ist aber ein Genussmittel, das seit Jahrhunderten vom Menschen konsumiert wird. Deshalb glauben wir an die Zukunft der Cigarre, an eine weitere positive Absatzentwicklung von Cigarren und Cigarillos und wir werden diesen Fabrikaten treu bleiben.“ Wahre und wichtige Worte, lieber Heinrich Villiger. Wir wünschen dem Unternehmen beste Aussichten und Erfolge auf dem weiteren Weg. Und vor dem rührigen Unternehmer Heinrich Villiger und seinem gesamten Team „ziehen wir den Hut“: Chapeau!

Heinrich Villiger und Michael Ouwendijk der neue Geschäftsführer der Villiger Söhne AG

SEI SO FREI

Sollen, müssen, können – Du allein entscheidest, wann es Zeit ist, das Hamsterrad anzuhalten. Nur Du legst fest, was Dir Lebensfreude, Vielfalt, Genuss und Selbstbestimmung bedeuten.
Sei so frei!

Erfahre mehr auf facebook.com/seisofrei.info

jti.com/germany

Kleine Juwelen

TEXT: JENS MEYER, FOTOS: STUDIO JAN ROEDER

Wir verlassen in dieser Ausgabe ausgetretene Pfade und wenden uns Mischungen zu, die seit Jahren durch ihre Liebhaber gestützt werden und damit für den nötigen Erhalt sorgen. Es sind nicht die ganz Großen, sie zu finden ist manches Mal schwierig und doch behaupten sie sich manchmal sogar über Jahrzehnte hinweg.

Unsere Reise führt uns durch unterschiedlichste Schnittarten, Hersteller und Geschmacksbereiche.

Vielleicht entdecken auch Sie ein neues, kleines Juwel.

Wer kennt nicht den Zauber eines neuen Tabaks, von dem Moment des Kaufes angefangen, um nach Hause getragen zu werden, bis sich die nötige Muße eingestellt hat: Die Dose wird geöffnet, ein noch unbekannter Duft macht auf sich aufmerksam, der Schnitt und die Farbe werden kritisch betrachtet, die Nase wird hineingehalten, vorsichtig die Pfeife gestopft, um erste Kringel in die Luft entweichen zu lassen.

Im besten Falle macht sich ein Lächeln bemerkbar: Sie vergessen den Lärm der Welt und die kleinen Probleme rücken in die Ferne – vorerst.

Wir Pfeifenraucher sind, was den Tabak angeht, Reisende. Immer wieder auf der Suche nach dem Lieblingstabak, auch wenn wir ihn eigentlich schon gefunden haben.

Wir spüren: Der Weg ist das Ziel.

Die Reise mag beginnen!

BEWERTUNGSSYSTEM

80-85 *Punkte nicht empfehlenswert*

86-90 *empfehlenswert* | **91- 95** *große Klasse*

96-100 *Hochgenuss*

Unser Autor Jens Meyer leitet seit 2007 das Haus Pfeifen Huber in München. Gegründet wurde das Unternehmen 1863 und wird heute in vierter Generation von Georg Huber geführt. Jens Meyer bietet dort auch Einsteigerseminare. Weitere Informationen: www.pfeifen-huber.de

Caledonian Highland — 97 Punkte

1979 erlang dieser Tabak eine Goldmedaille in Paris. Wir haben es mit einer erwachsenen Mischung zu tun. Der Zusatz Cream ist durch gesetzliche Auflagen im letzten Jahr leider entfallen. Für viele Genießer bleibt es trotzdem ihr Highland Cream.

Was soll man dagegen tun. Wenn der Name auch schottisch klingt, so erwartet uns doch eine durchaus dänische Mischung. Das Tabakbild ist geprägt von Virginia Blattgut und einem kleinen Anteil Burley und selbstverständlich Black Cavendish.

Sehr appetitlich angemacht. Im Duft Vanille, Kaffee, Toffee und gebrannte Mandeln. Wenn der Geschmack auch nur annähernd dem Duft folgen kann, sind wir schon glücklich. Und er kann. Im Geschmack entfaltet sich eine eigene Samtigkeit im Mundraum aus und begleitet uns während des gesamten Rauchverlaufs mit einer unbeschwerten Leichtigkeit und verführerischer Noblesse. Wie ein großer Wein, der sich nicht über seine Alkoholprozente definieren muss. Welch eine Entdeckung! Leider nur in der kleinen Dose erhältlich.

50 Gramm Dose 10,30 € Stärke: Leicht

Capstan Original Navy Cut — 95 Punkte

Wir kümmern uns hier um die meistverkaufte Variante, eine leichtere Version (Capstan Gold) ist ebenso erhältlich. Nach dem Öffnen der Dose strömen uns die typischen Aromen klassischer englischer Mischungen entgegen: Pflaume, Whisky, Essig. Warten Sie ab. Wenn sich alles beruhigt hat, kommt die typische natürliche Virginia Süße mit ihrer Würze und Vielfalt durch. Dieser Flake verharrt nicht an der Oberfläche, sondern verführt den geübten Virginia Liebhaber mit Honigsüße und einer Prise Würze. Die anfängliche Angst vor zu viel Stärke bleibt unbegründet. Der Flake hält die Balance bis zum Ende. Eine Entdeckungsreise wert.

50 Gramm 11,25 € Stärke: Medium

Dunhill Standard Mixture — 95 Punkte

Was so lapidar klingen mag, ist in Wirklichkeit eine Reminiszenz an eine englische Mischung in Vollkommenheit. Wir sprechen selbstverständlich von Latakia, diesem kleinen duftigen Blattgut, welches über Zedernzweige geräuchert wird und dadurch sein charakteristisches Aroma erhält. Verblüffenderweise gehört die Standard Mixture nicht zu den meistverkauften Mischungen aus dem Dunhill Regal hierzulande. Wir schauen näher hin. Für Dunhill typisch fein geschnitten, lösen sich Virginia mit Orient und Latakia ab. Welch ein Duft. Kein Tabak ist mit verbundenen Augen so leicht zu erkennen wie Latakia.

Doch wir schweifen ab.

Die Pfeife ist leicht zu füllen, im Geschmack folgt die vertraute Rauchigkeit dem Volumen des Virginia und der Orient - Eigenständigkeit. Im Körper dicht und rund mit Finesse und langem Nachhall. Dieser Standard folgt keinen Modetrends. Wieso auch? Über 100 Jahre ist dieser Tabak nun schon am Markt. Irgendetwas müssen die richtig gemacht haben.

50 Gramm Dose 11,80 € Stärke: Medium

Radford's Scottish Blend — 94 Punkte

Aus dem deutschen Hause Pöschl im bayrischen Geisenhausen stammt diese wohltuend klassische Mischung. Recht fein geschnitten und aromatisiert mit einem Spritzer Scotch Whisky wird der Raucher und die Umgebung verwöhnt mit sanften Rauchgenuss auf bekömmlich leichte Weise. Die lange Erfahrung im Tabakbereich macht sich bemerkbar. Der Tabak glimmt gleichmäßig, die Whiskyaromatisierung ist auf leise Art und Weise eingebunden in einen unaufdringlichen naturbelassenen Geschmack. Der Tabak brennt in der Pfeife und nicht auf der Zunge. Eine Empfehlung für Anfänger wie für Fortgeschrittene.

Das Preis- /Leistungsverhältnis ist unschlagbar. Probieren Sie!

50 Gramm Pouch 6,75 € Stärke: Leicht

Prestige Regular Mixture 94 Punkte

Mischungen verändern sich im Laufe der Jahre, das ist nicht ungewöhnlich. Gerade wenn es sich um einen Tabak handelt, welcher über Jahrzehnte konstant erhältlich ist. Die typisch holländische Mischung bestehend aus Java – Tabaken und nur dezent aromatisiert ist hier einer modernen Variante gewichen. Hat sich also dem Zeitgeist angepasst. Der dänische Hersteller Mac Baren zeigt sich in diesem Fall verantwortlich für den Inhalt. Aus einem ehemaligen Loose Cut ist ein Ready Rubbed geworden mit nussigen Anklängen und einer wirklich nur hauchzarten Frucht, die im Geschmack nicht mehr wahrnehmbar ist. Es werden keine Angaben über die Grundtabake gemacht, wir können aber von einem Virginia/Burley Blend ausgehen. Der Tabak glimmt, Flake-typisch langsam und gleichmäßig ab und verwöhnt mit sanfter Natürlichkeit. Gelungen.

50 Gramm Pouch 8,- € Stärke: Leicht

W. O. Larsen no. 32 Curly Flake 91 Punkte

Hier wagt sich die große dänische Marke aus Kopenhagen in die Gefilde von Mac Baren. Was wir beim Mitbewerber in reichhaltiger Aufstellung finden, nimmt bei Larsen eine Sonderstellung ein. Der Tabak wird gepresst, in Stränge verflochten, gereift und dann in Scheiben geschnitten. Das Resultat: Die Luxusvariante eines Flakes und ein visueller Blickfang. Zwei sorgfältig und per Hand hineingelegte quadratische Stapel schauen uns an. In der Nase machen sich Karamellnoten mit einem Hauch Pfirsich neben der typischen Virginia-Würze breit. Behutsam wird eine Scheibe herausgenommen, leicht aufgelockert und in die Pfeife gestopft. Für einen mittleren Pfeifenkopf ist eine Trüffel-Scheibe wie gemacht. Im Rauch dann die typische Virginia Würze in Verbindung mit cremigen Karamell. Hier geht Larsen einen eigenen Weg. Der Tabak ist nicht wirklich süß, für viele Virginia – Pur Raucher jedoch zu aromatisch. Ein Dessert-Virginia.

50 Gramm Dose 12,- € Stärke: Leicht bis Medium

Indian Summer 91 Punkte

Diese Mischung hat sich still und leise zu einem Klassiker entwickelt. Erschienen Ende der achtziger Jahre, ist sie heute noch erhältlich und das gleich in drei Größen (50, 100 und 200 Gramm). Hier gibt es also nicht wenige Liebhaber, wenn sich der Inhalt über die Jahre doch wesentlich verändert hat. Zur damaligen Zeit enthielt diese Virginia Mischung mit dem kleinen Anteil Burley und nur Spuren von Black Cavendish für die Optik noch einen Anteil von Tabak aus der Herkunft der Amish People (was auf dem Etikett deutlich gemacht worden ist). Das gehört leider schon lange der Vergangenheit an, doch die Begehrlichkeit ist geblieben. Der Tabak ist ungewöhnlich fein geschnitten und verströmt ein deutlich fruchtiges Aroma. Fairerweise sollte der Tabak Spring in Saigon statt Indian Summer heißen. Im Duft findet sich ein deutliches Aroma von Litschis wieder. Diese erwartete Fruchtigkeit setzt sich mit vielen floralen Noten im Rauch fort und kleidet den Geschmack mit einer angenehmen, cremigen Süße aus. Eine exotische Überraschung.

100 Gramm Dose 18,70 € Stärke Leicht

Samuel Gawith Fire Dance 89 Punkte

Dieser Flake aus der ältesten Tabakmanufaktur Englands hat es in sich und verblüfft mit seiner spezifischen Eigenart von Aromen. Die Brotaromen des puren Virginia kreuzen sich mit exotischen Früchten, Äpfeln, Birnen, Earl Grey Noten, Orangen und Lavendel. Man kann auch sagen: Englisch - skurril das ist ungewöhnlich für einen reinen Virginia Flake, hinzu kommt ein mittel kräftiger Körper. Im Geschmack vereint sich eine dezente Seifigkeit (durchaus angenehm!) mit einem Früchtekompott und den schon erwähnten Citrusnoten. Ein Tabak so exotisch und puristisch zugleich. Keine Mischung zum täglichen Five o'Clock Tea.
Für Neugierige geschaffen, denen ihr bisheriges Tabakleben trist erscheint.

50 Gramm Dose 13,60 € Stärke: Medium

Burberry — 89 Punkte

Eine englisch anmutende Mischung mit dem Untertitel Premium Edition erwartet uns. Doch auch unter der Tower Bridge wird nicht nur Latakia geraucht. Im Schnitt recht ähnlich dem hier besprochenen Tabakskollegium, die Handschrift ist eindeutig wiedererkennbar. Im Mundraum eine Harmonie von sanften Fruchtaromen, unterlegt mit feinkörniger Vanille und einem Hauch Mandel. Ein Leisetreter, was die Süße angeht, nichts drängt sich in den Vordergrund, alles ist in Balance. Guter Standard, doch kein Premium.

100 Gramm Dose 19,50 € Stärke: Leicht

Königl. Preuß. Tabakkollegium 1720 — 87 Punkte

Eine der wohl berühmtesten Zusammenkünfte rauchender Männer gab diesem Tabak seinen Namen. Und der Hersteller kann preußischer nicht daherkommen: Planta aus Berlin.

Virginias in verschieden leuchtenden Gold- und Brauntönen bestimmen das Tabakbild. Black Cavendish spielt nur eine Nebenrolle. Von Burley ist keine Rede, wird jedoch enthalten sein. Zum Auftakt im Rauch viel Frucht, fast mollig wirkend, untermalt von einer Karamell-artigen Süße und nachklingenden Nuss-Noten. Der breite Schnitt überrascht, hat aber weiter keinen Einfluss beim Stopfen der Pfeife. Planta hat eine Vorliebe für diesen wilden Cross Cut, er begegnet uns immer wieder in den vereinzelten Mischungen. Gesamt gesehen eine Old Fashioned Mischung mit warm- fruchtigen Tönen die es aber in keiner Einzeldisziplin schafft, Akzente zu setzen. Schade.

100 Gramm Dose 12,50 € Stärke: Leicht

Fazit

Diese Reviews sollen lediglich als Wegweiser dienen, zu unterschiedlich sind die beschriebenen Marken. Alle bestehen seit langen Jahren und haben ihre eigene Berechtigung erlangt.

PERFEKTER GESCHMACK OHNE KOMPROMISSE

VAUEN Dr. Perl

MADE IN GERMANY
WWW.VAUEN.DE

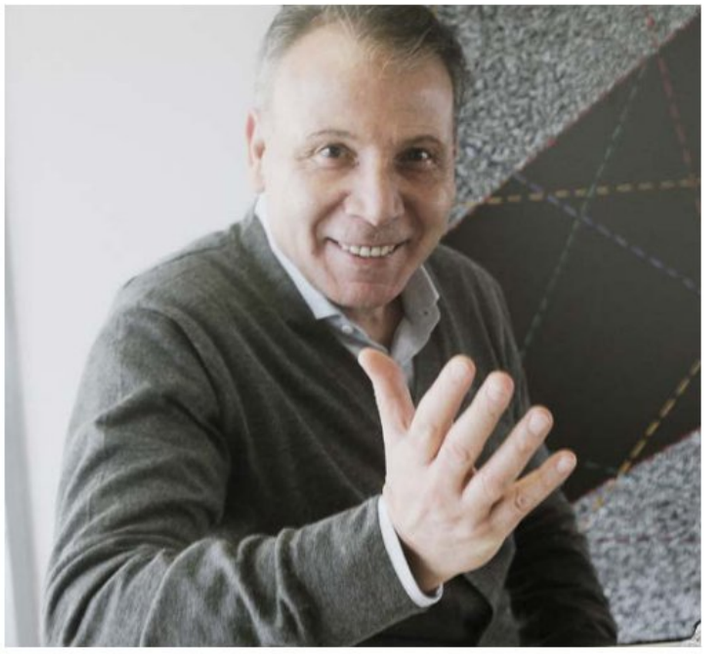
Dr. Perl junior – **Der** Aktivkohlefilter.

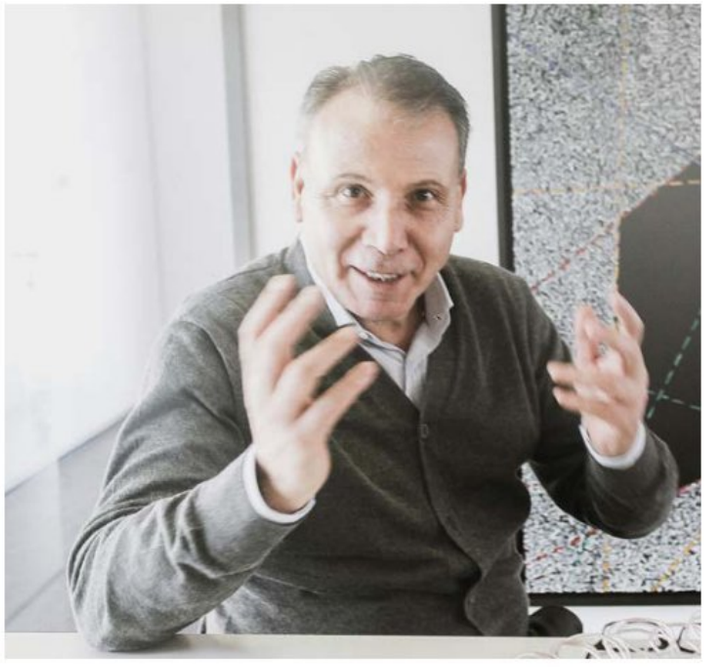
Emotion leben, *Genuss zelebrieren,* Erfolg erarbeiten

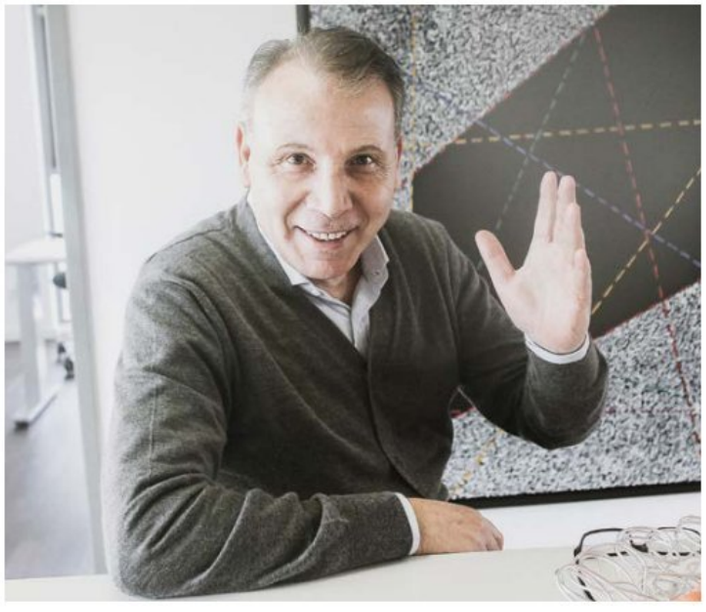
„ICH BIN KEIN JA-SAGER. ICH BIN IMMER NEUGIERIG UND GENAU DAS HÄLT MICH IN BEWEGUNG“, SO ERÖFFNET UNS ARTURO RENDINA EINBLICKE IN SEINE LEBENSEINSTELLUNG. DER MANN SIGNALISIERT SOFORT HOHE ENERGIE. WACHE AUGEN, BEWUSST KLARE AUSSPRACHE UND GERNE AUCH ETWAS PROVOKATION. ER LOTET BLITZSCHNELL AUS UND FORMULIERT EBENSO ZÜGIG. DIESE EIGENSCHAFTEN HABEN IHM AUF SEINEM BISHERIGEN WEG GEHOLFEN. EIN STEILER WEG, ABER AUCH KEIN LEICHTER.

INTERVIEW: BODO MEINSEN

Arturo Rendina, Geschäftsführer der ARU Media GmbH in Stuttgart







Er kam1967 als 9-Jähriger von Neapel nach Deutschland. Sein Großvater gab ihm drei weise Fragen mit auf die Reise: Wo komme ich her? Wer bin ich? Wo will ich hin? Arturo Rendina erinnert sich gut daran und hat eigentlich nie aufgehört, sich die Fragen immer wieder ins Gedächtnis zu rufen. Dadurch erdet er sich und gibt auch seinem Umfeld Halt. Seit 2003 führte ihn sein beruflicher Weg in die Selbstständigkeit. Heute zählt die ARU Media GmbH in Stuttgart, die Arturo Rendina gründete, als Leadmanufaktur für Telemarketing, Online-Marketing und Social Media Marketing und somit eine der erfolgreichen Dialogmarketingagenturen. Der Diplomkaufmann darf sehr bekannte Firmen mit Weltmarken zu seinen Kunden zählen.

Wir haben Arturo Rendina dann gleich mal die Fragen seines Großvaters gestellt, die ihn auf seiner Reise begleitet haben.

fine tobacco: Herr Rendina, wo kommen Sie her?
Arturo Rendina: Ich komme aus einfachen Verhältnissen. Meine Vorfahren waren alle Bauern, die in der Region Neapel Landwirtschaft betrieben. So wie viele. Und ich stamme aus einer Familie, die stets darauf bedacht war, mit Fleiß und Akribie Ziele zu verfolgen und zu erreichen. Diese Eigenschaft habe ich gerne mitgenommen.

ft: Und wer sind Sie?
A.R.: Am besten dürfte mich meine Frau beschreiben. Sie meint, ich sei Italiener, Preuße, Familientier, Autoliebhaber, Genussmensch und Strukturierer.

ft: Und wo wollen Sie hin?
A.R.: Eigentlich bin ich ja schon angekommen, denke ich.

Manch einer meint, man müsse reich werden. Da ist sicher nicht viel dagegen zu sagen, aber ich weiß auch von meinem Vater, dass nur der wirklich reich ist, der weiß, wann es genug ist. Und damit ist nicht nur ein gefülltes Bankkonto gemeint. Reich sein hat ganz viele Facetten. Auch hier darf ich wieder meinen Vater zitieren, der mir Dinge wie die Straße, Werte, Familiensinn und Respekt beigebracht hat. Unersetzliche Begleiter für das Leben im Hier und Jetzt.

ft: Was macht Sie denn so zufrieden?
A.R.: In erster Linie meine Familie. Ich bin glücklich, zwei tolle Kinder zu haben und eine Traumfrau mit viel Verständnis. Dadurch bekomme ich Kraft und Ausdauer, um auch schwierige

Situationen zu meistern. Und die gibt es ja immer und überall. Nichts kommt von alleine, man muss sich anstrengen und diszipliniert arbeiten. Da kommt also der Preuße in mir durch. Zufrieden macht mich aber auch, dass ich meinen Weg gehen konnte. Dabei hatte ich wertvolle Hilfen. Vom Großvater und Vater, von meinen Chefs, die mir Managementwissen und Stil beibrachten und mir schließlich das Geschäft im Direktmarketing ermöglichten. Zufrieden macht mich auch, dass ich ein intaktes Umfeld habe, in dem ich mich wohlfühle. Und ich darf meine kleinen Vorlieben genießen. Ein schönes italienisches Auto gehört dazu, wie auch die Demut beim Golfspiel.

ft: Wie halten Sie es denn mit dem Genuss aus Küche und Keller?
A.R.: Das ist ganz wichtig für mich. Ich liebe es, zu kochen. Am Wochenende gehört die Küche mir. Vorher gehe ich gerne in die Markthallen und kaufe Frisches und Gutes ein. Schon die Zubereitung zelebriere ich förmlich. Das macht unendlich viel Spaß. Für mich ist Kochen ein Dialog. Meine Weinvorlieben stammen aus Italien, der Schweiz und Österreich. Vermutlich auch durch meine beruflichen Stationen mitgeprägt. Ganz wichtig sind aber auch die Menschen, die mit mir am Tisch sitzen und gemeinsamen Genuss erlebbar machen. Nach einem ausgiebigen Mahl schließt sich meist noch eine feine Cigarrenrunde an, die ebenfalls aus dem Weinkeller köstlich begleitet wird. Einfach wunderbar.

ft: Über was wird dabei geredet?
A.R.: Gerne über nachhaltige Themen. Nicht immer leicht für die anderen, denn ich neige dazu, zu sagen, was ich denke. Und ich bin kein Ja-Sager, sondern gehe Sachen gerne auf den Grund. Da kann eine Gesprächsrunde schon mal länger dauern, was aber angesichts der genussvollen Begleitung aus Küche, Weinkeller und Humidor ganz in Ordnung ist.

ft: Gibt es etwas, was Ihnen zum Glück noch fehlt?
A.R.: Ich würde gerne etwas mehr Empathie empfinden können. Ich kann zum Beispiel überhaupt nicht mit Krankheiten umgehen. Das ist einem traumatischen Erlebnis mit meiner Schwester geschuldet. Und ich würde auch gerne etwas weniger zornig reagieren, wenn Misserfolg und Enttäuschung meinen Weg kreuzen. Ich fühle mich glücklich, denn zum Glück habe ich die mir wichtigen Dinge: eine Familie auf die ich stolz bin, Traditionsbewusstsein im Sinne meines Vaters und meines Großvaters und ich lebe und arbeite in einer Region, die sehr vieles von dem, was mir wichtig ist, liefert. Das alles ist Genuss pur und ein großes Glück.

ft: Vielen Dank für diese Einblicke in Ihr Genussleben, Herr Rendina. Wir freuen uns mit Ihnen.

Meister und Marken

Gegen den „Stammtischbruder 2018“ ist der „Oscar“ „a matte Sach“, nimmt man Qualtinger Maßstäbe. Das gilt auch für die Welt der Spirituosen.

München

„And the Winner is …“

Großartige Preisverleihung „Stammtischbruder 2018“ des Vereins zum Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur setzt wichtige Akzente. Gleichzeitig bildet die Kür der „Lieblingsbiergärten 2017“ die schönsten Aussichten für Biergartenbesucher.

Der Verein zum Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur, kurz VEBWK e.V., hat eine saisonal richtige Entscheidung getroffen: die aktuelle Preisverleihung

„Stammtischbruder 2018“ würdigt ein Unternehmen und dessen Unternehmer ob der außerordentlichen Verdienste um eine lebendige und innovative Wirtshauskultur in Bayern zum richtigen Zeitpunkt. Die gleichzeitige Ehrung der „Lieblingsbiergärten 2017/2018“ serviert den Biergartenbesuchern beste Orientierung für die 2018er Saison. Mit der zeitlichen Verlegung der beiden Ehrungen vom Herbst ins Frühjahr hat der VEBWK e.V. also alles richtig gemacht.

Der Preisträger „Stammtischbruder 2018“ kommt dieses Mal aus Nürnberg. Und es gibt einige Besonderheiten, die der Jury gefallen haben. So konnte auch Laudator André Hartmann, bekannt vom Singspiel am Nockherberg, so manch interessantes Detail verkünden. Bayerische Wirtshauskultur gepaart mit sehr innovativen Konzepten und noch mehr Mut zur Lücke, könnte man meinen. Welche Details des Gastronomiekonzepts des Landbierparadies ***von Joachim Glawe aus Nürnberg*** schlussendlich die kompetent besetzte Jury (Fachpresse Der Genussverlag, DeHoGA BHG, Brauereiverband, VEBWK) überzeugten? Eigentlich die Geschichte des Entstehens und die konsequente Durchführung einer Vision.

„Stammtischbruder 2018“ – Der Preisträger kommt aus Nürnberg: Joachim Glawe (3.v.r.) und sein Team. Sein Gastronomiekonzept der „Landbierparadiese“ kommt an.

1986 legte Diplom-Betriebswirt Joachim Glawe den Grundstein für einen Getränkehandel in Nürnberg. Er setzte dabei von Beginn an auf ein Sortiment, welches ausschließlich auf Produkte aus Franken setzte. Das wurde vom Publikum honoriert. Schnell wurde der Raum zu eng und ein neues, größeres Domizil wurde nötig. Ende 2006 reichte auch diese Größenordnung nicht mehr aus und man fand in der Nürnberger Galgenhofstraße im ehemaligen Hans-Sachs-Lichtspieltheater

„Lieblingsbiergarten bis 200 Plätze 2017“: Jupp unner de Böcken aus Haltern am See/NRW

„Lieblingsbiergarten über 500 Plätze 2017“: Waldgasthof Buchenhain in Baierbrunn

Alle Preisträger vor vollem Saal im Hofbräuhaus München

eine neue Heimat. Die ist es bis heute und auf über 350 qm wird der Besucher mit fränkischen Bierspezialitäten und ausgewählten Spirituosen verwöhnt.

Die Erfolgsgeschichte setzte sich mit zusätzlichen Eröffnungen mehrerer fränkischer Wirtshäuser fort. 1994 öffnete das Wirtshaus in der Wodanstraße seine Pforten. 2002 folgte das Wirtshaus in der Sterzinger Straße. Und schließlich 2016 wurde ein weiteres Wirtshaus in der Leipziger Straße eröffnet. Alle Wirtshäuser haben einen gemeinsamen Auftritt: Landbierparadies! Die Einrichtungen sind schnörkellos und fränkisch. Viel Holz. Handwerklich fein gearbeitet von „rechtschaffenen fremden Zimmer-und Schieferdeckergesellen" – das sind Wander-Gesellen und es ist die älteste Gesellenkooperation Deutschlands. Diese Handwerker auf der Walz treffen sich einmal im Monat im Landbierparadies in der Sterzinger Straße, dem einzigen Anlaufpunkt in ganz Bayern. Und natürlich gibt es zahlreiche Stammtische in den Wirtshäusern, viele Stammtischler deponieren dazu eigene Bierkrüge in den Schänken. Diesem mutigen, innovativen und Genrationen übergreifendem Konzept verleiht der VEBWK e.V. gut begründet den Titel „Stammtischbruder 2018" und der Applaus der Gratulanten im Hofbräuhaus in München war beeindruckend.

„Mein Lieblingsbiergarten 2017"

Thomas Glocker, Initiator und Geschäftsführer der Biergartenfreunde, und Dr. Ursula Zimmermann, Geschäftsführerin des VEBWK e.V., freuten sich im Anschluss über die Sieger im Wettbewerb „Mein Lieblingsbiergarten 2017". In insgesamt drei Kategorien wurden die Preisträger ermittelt.

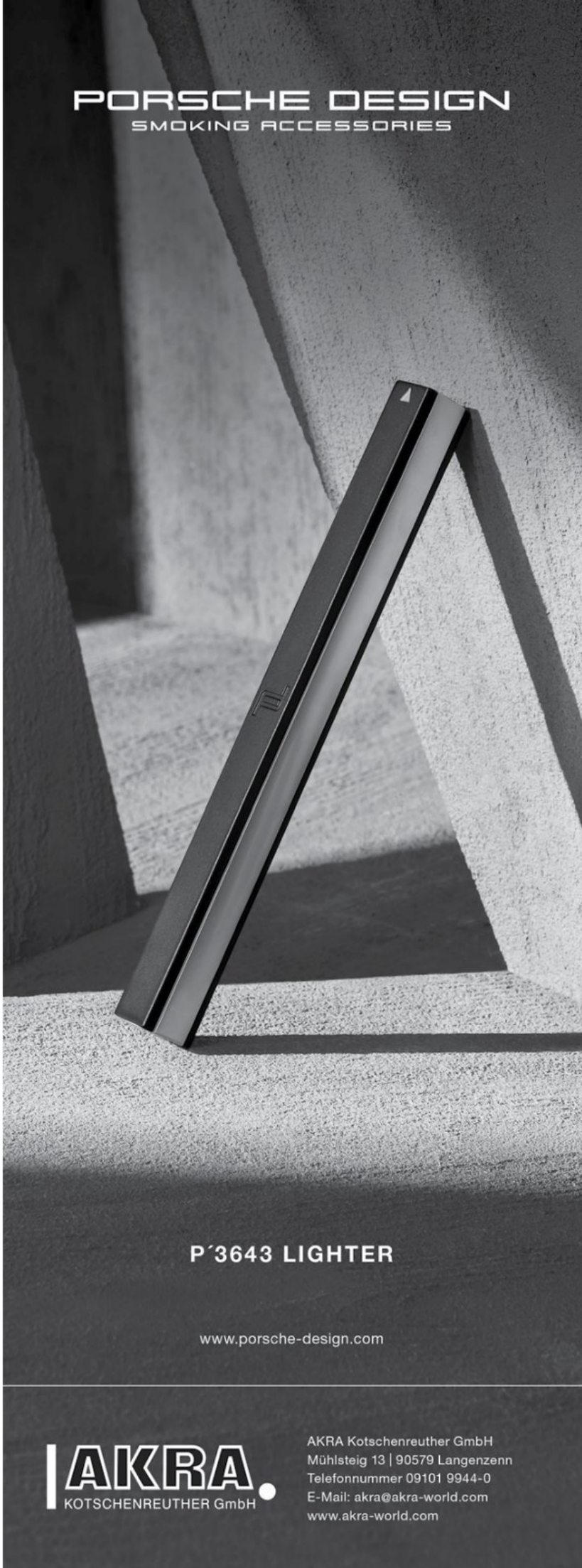
In der Kategorie bis 200 Sitzplätze gewann ein „alter Bekannter", nämlich ***„Jupp unner de Böcken" aus Haltern am See/NRW***. Zum wiederholten Male konnte sich dieser Biergarten die meisten Stimmen sichern. Insgesamt wurden übrigens in den Biergärten und online weit über 30.000 Stimmen abgegeben.

Platz zwei belegte die ***Gartenwirtschaft „Zum Schorsch" in Friedrichshafen*** und Platz drei das ***„Hartsee-Stüberl" in Eggstätt***.

In der Kategorie bis 500 Sitzplätze konnte sich der ***„Maisinger Seehof" in Maising*** durchsetzen. Gefolgt von der ***„Biergarten-Saline" in Bad Friedrichshall***. Dritter Sieger in dieser Kategorie wurde die ***„Gosenschänke" in Leipzig***.

In der sogenannten Königsklasse, Biergärten mit über 1000 Sitzplätzen, heißt der Sieger: ***„Waldgasthof Buchenhain" in Baierbrunn!*** Zweiter wurde das ***„Ayinger Bräustüberl" der Familie Inselkammer in Aying*** und dritter Sieger der ***„Hofbräukeller" in München***.

Eine gelungene und ehrenvolle Veranstaltung mit würdigen Preisträgern und launigen Kommentaren. Die dazu aufspielenden „Großstadtboazen" und der exzellente Moderator Jürgen Kirner, sowie die Anwesenheit der aktuellen Bierkönigin Lena Hochstraßer, boten beste Qualität für das eigentliche Anliegen: den Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur!



München

Die Welt der Spirituosen

Mehr als 9.000 Besucher trafen in den Hallen des MVG-Museums auf rund 100 Aussteller. Egal ob Whisky-Kenner oder Greenhorn, Genussmensch oder Einkäufer, Barkeeper oder Hobby-Sommelier, sie alle feierten die FINEST SPIRITS.

Großer Andrang an den Ständen zur Verkostung

Keine Hexerei: Richi Link (Juleps) mixt seinen „Hell's Bells"

„Honky Tonk Girl" von John Hofmann (Zum Wolf)

„Ich bin jedes Jahr aufs Neue begeistert, dass so viele Menschen die Leidenschaft für hochwertige Spirituosen mit uns teilen. Aber es geht um mehr. Es geht um diesen ganz besonderen Festival-Spirit. Wenn man mit Besuchern und Ausstellern ins Gespräch kommt, abends durch die vollen Gänge streift und die einzigartige FINEST SPIRITS-Atmosphäre erlebt, dann spürt man diesen Spirit. Und dafür machen wir es!", so Festivalleiter Frank-Michael Böer. Dieses Jahr stand die FINEST SPIRITS unter dem Bourbon-Stern: Exklusive Abfüllungen mit edlen Noten, Raritäten, Neuheiten und gute alte Klassiker – auf der FINEST SPIRITS traf sich die gesamte Bandbreite der Spirituosenwelt und präsentierte ihre Prachtstücke. Und auch das Herzstück des Festivals, die FINEST SPIRITS BAR, huldigte dem amerikanischen Klassiker mit Signature Drinks. Barmaster Richi Link und fünf weitere renommierte Münchner Barkeeper hatten im Vorfeld des Festivals ihren ganz persönlichen FINEST SPIRITS-Drink auf der Grundlage ihres Lieblings-Bourbons kreiert. Darunter der „Hell's Bells" mit Knob Greek vom Barchef persönlich, „Ruster" mit Wild Turkey von Andi Till (Pacific Times) oder Winter's Mark mit Maker's 46 von Max Schwarz (Lux Bar). Sechs Bourbon-Drinks warteten nur darauf, verkostet zu werden! Für Frank-Michael Böer steht fest: „Die neue FINEST SPIRITS BAR war ein voller Erfolg. Es zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Wir bieten den Besuchern damit die volle Bandbreite – gute Drinks und Mix-Knowhow in Bar-Atmosphäre sowie exzellente Masterclasses und Pur-Verkostung an den Ständen." Dies zeigt sich auch am ausverkauften Masterclass-Programm. Premiere feierte die Masterclass von Diageo. Thomas Plaue öffnete zum ersten Mal überhaupt auf einem deutschen Festival in einer Sonder-Masterclass die Schatzkammer. Darin zu finden waren streng limitierte, außergewöhnliche Abfüllungen, meist in natürlicher Fassstärke und oft aus bereits lange geschlossenen Brennereien. Ein Muss für echte Whisky-Fans.

Arbeitsplatz beim Tasting

finetobacco Das Abonnement für Geniesser!

Abonnieren Sie FINE TOBACCO für nur € 20,- inkl. MwSt., Versand und Porto (4 Ausgaben). Bleiben Sie mit diesem Magazin regelmäßig auf dem neuesten Stand. Und genießen Sie auch weiterhin bewußt mit Lust. Das kann und wird Ihnen niemand verbieten!

Abonnement-Hotline: Per Fax 089 - 90529073
oder per E-Mail: info@genussverlag.com
oder auch per Post: Medien Marketing Meinsen,
Chiemseering 11, 85551 Kirchheim

CARLOS ANDRÉ

COLLECTOR'S CUT Nº1

Passion

»Unsere ganze Leidenschaft gilt
der unerschöpflichen Suche nach der einen, vollkommenen Komposition –
so kreieren wir für Sie wahre Schätze.«

Carl-Georg Carlsson